

Pommes de terre soufflées au fromage



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



20 minutes



facile

Ingrédients

1 kg de pommes de terre bintjes
80 gr de gruyère râpé
150 ml de crème fraîche
huile de friture
2 blancs d'oeufs

Matériel nécessaire

1 friteuse

Préparation et réalisation

- 1- Eplucher et tailler les pommes de terre en morceaux. Les cuire à l'eau salée 10 min.
- 2- Dans un saladier mélanger le fromage et la crème, assaisonner.
- 3- Monter les blancs en neige et les ajouter à la crème et au fromage.
- 4- Ajouter les pommes de terre à la préparation
- 5- Faire chauffer l'huile dans la friteuse à 180°C et mettre à frire les morceaux de pommes de terre par petit nombre. Servir chaud.

Conseils et astuces

Alice Délice

