

Pommes de terre en robe des champs à la crème de jambon



INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES.

- 8 belles pommes de terre à chair ferme
- 500g de fromage blanc maigre
- 300g de mascarpone
- 2 gousses d'ail
- Sel, poivre
- 250g de jambon cuit
- 2 bouquets de persil

PRÉPARATION

- Enveloppez les pommes de terre dans du papier alu (épais de préférence) et enfournez-les à 200°C pendant 1h15 à 1h30.
- Préparez la crème: mélangez le fromage blanc et le mascarpone au fouet électrique.
- Epluchez l'ail, pressez-le et incorporez-le à la crème. Salez, poivrez.
- Coupez le jambon en petits dés. Lavez le persil, égouttez-le soigneusement et hachez-le finement. Incorporez le tout à la crème.
- Fendez les pommes de terre dans le sens de la longueur. A l'aide d'une cuiller à café, retirez délicatement un peu de chair et versez, dans le creux ainsi formé, de la crème de jambon.