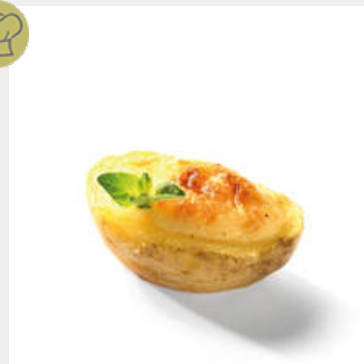


# Pommes de terre au fromage à fondue

Pour env. 10 pièces

## Ingrédients

10	petites pommes de terre à raclette
1	jaune d'oeuf
200 g	de fromage à fondue prêt à l'emploi
1 cc	de farine
	sel / poivre / muscade / paprika



*Pommes de terre au fromage à fondue*

## Préparation

Laver les pommes de terre et les faire cuire en robe des champs. Bien mélanger le fromage à fondue au jaune d'oeuf et à la farine et assaisonner de muscade et de poivre. Couper les pommes de terre encore chaudes et les presser légèrement au centre avec une cuillère parisienne. Répartir uniformément le mélange au fromage sur les pommes de terre. Faire gratiner brièvement la création au four à thermostat élevé (250°C). Au moment de servir, les légumes marinés au vinaigre constituent un très bon accompagnement.