

pommes de terre jacket au thon, au fromage et au cresson



Ingrédients

4 pommes de terre de cuisson, lavage
25g / 1 oz de beurre
Fromage cheddar 100g / 4 oz, râpé
1 x sac de cresson 85g, grossièrement hachées
1 boîte (185g) de thon dans l'eau au printemps, égoutté
sel et poivre noir fraîchement moulu

Méthode

Préchauffer le four à 220 ° C / Fan 200 ° C / thermostat 7. Placer les pommes de terre sur une plaque de cuisson et cuire pendant environ 1 heure ou jusqu'à tendreté.

Couper les pommes de terre sur la longueur et l'utilisation d'une cuillère pour écoper la chair dans un bol. Réserve les peaux.

Mash la chair de pomme de terre avec le beurre et la moitié du fromage. Ajouter le cresson et le thon, puis bien mélanger. Assaisonner au goût.

Retour ce mélange sur les peaux de pommes de terre, de l'emballer dans chaque. Placez-les sur une plaque de cuisson, puis parsemer le reste du fromage. Remettre au four et cuire pendant encore 10-15min ou jusqu'à ce que le dessus soit doré.