**PATATES DOUCES FARCIES (pour 3 personnes)**



Ingrédients :

* 3 patates douces (taille moyenne)
* 200 g de lardons fumés
* 1 oignon
* 2 cuillères à soupe de crème fraîche
* Fromage râpé
* Ciboulette
* Sel
* Poivre

1 - Lavez et brossez les patates douces. Puis les mettre à cuire dans de l’eau bouillante pendant 40 min.

2 – Lorsqu’elles sont cuites, coupez-les en 2 dans la longueur.

3 – Retirez délicatement à la cuillère la chair du milieu (en laissant 1 cm tout autour et sans percer la peau).

4 – Mettez la chair dans un saladier.

5 – Faites revenir dans une poêle les lardons et l’oignon.

6 – Mettez le tout dans le saladier avec la chair. Ajoutez la crème fraîche, le sel et le poivre.

7 – Mélangez la préparation et remettez-la dans les patates douces creusées. Ajoutez le fromage râpé, la ciboulette et mettez le chapeau sur chaque patate.

8 – Mettez au four pendant 20 min à 180°.

9 – Il vous reste plus qu’à déguster !

Bon appétit…

****