



## INGRÉDIENTS

- 4 grosses pommes de terre
- 200 g de Maroilles
- 4 pincées de paprika en flocons
- Sel, poivre du moulin

## POMME DE TERRE AU MAROILLES

Pour **4 personnes**

Temps de préparation : **10 minutes**

Temps de cuisson : **30 minutes**

### PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200°.
2. Laver soigneusement les pommes de terre.
3. Les sécher.
4. Sur le dessus de chaque pomme de terre, à l'aide d'un petit couteau de cuisine, pratiquer une ouverture en forme de cône.
5. Couper les bouts des cônes de façon à obtenir des « couvercles » de 1 cm d'épaisseur.
6. Évider une petite partie des pommes de terre. La partie évidée doit correspondre au volume de 50 g de Maroilles.
7. Couper le Maroilles en petits dés.
8. Déposer une pincée de paprika dans le fond de chaque pomme de terre.
9. Garnir avec le Maroilles. Tasser. Saler et poivrer légèrement.
10. Refermer chaque pomme de terre avec son couvercle de façon hermétique.
11. Les emballer soigneusement dans des feuilles d'aluminium, en prenant soin de repérer l'emplacement des couvercles.
12. Les pommes de terre doivent être placées au four, leurs couvercles sur le dessus.
13. Enfourner et laisser cuire de 30 à 40 mn, selon leur taille.
14. Servir chaud accompagné d'une salade aux gésiers ou aux foies de volaille.