

# Baked potatoes et crème aux herbes

Préparation: env. 15 min

---

## Potatoes

**500 g de baked potatoes** précuites

Envelopper les baked potatoes dans leur feuille, disposer sur une plaque, glisser au milieu du four froid.

**Cuisson:** env. 15 min à 240° C. Retirer, inciser en croix les pommes de terre dans leur feuille, presser légèrement dessus avec des gants isolants pour qu'elles s'ouvrent. Garnir d'un peu de crème aux herbes, présenter le reste à part.

---

## Crème aux herbes

**150 g de chèvre frais** (p. ex. Chavroux)

**3 c. s. de demi-crème**

**4 c. s. d'herbes** (p. ex mélange italien d'herbes bio; basilic, origan, persil plat), ciselées

**sel, poivre, selon goût**

Travailler le fromage et la crème avec les fouets du batteur électrique jusqu'à ce que le mélange devienne presque blanc, incorporer les herbes, rectifier l'assaisonnement.

Portion: 1615 kJ (386 kcal), pro 15 g, glu 42 g, lip 18 g