

**Copyright à insérer pour utilisation du visuel :**

© 2017 – Texte et visuel : Chef Clément® pour Alfapac®- [www.chefclement.com](http://www.chefclement.com)

***Conditions de diffusion :***

*Diffusion unique sur le site* [*http://alfapac.eu/*](http://alfapac.eu/) *et sur la page Facebook* [*https://www.facebook.com/AlfapacFrance/*](https://www.facebook.com/AlfapacFrance/) */ Pour toute diffusion complémentaire, s’acquérir des droits auprès de Chef Clément (*[*contact@chefclement.com*](mailto:contact@chefclement.com)*) – Citer l’auteur à chaque diffusion.*

**Pomme de terre au four ; crème aux herbes fraîches**

Ingrédients :

* 4 pommes de terre
* 200 g de crème fraîche épaisse entière
* 100 g de Philadelphia nature
* Sel fin / Poivre du moulin
* Une trentaine de brins de ciboulette

Durée de préparation : 15 minutes  
  
Temps de cuisson : 1 heure 30 minutes  
  
Nombre : 4

1/ Rincer les pommes de terre, les sécher puis les envelopper chacune dans une feuille de papier aluminium Alfapac. Les enfourner 1 heure et 30 minutes dans un four préchauffé à 180°C ; durée à adapter en fonction de la taille des pommes de terre.

2/ Pendant ce temps, mélanger la crème fraîche épaisse avec le Philadelphia. Saler, poivrer puis incorporer la ciboulette préalablement ciselée. Ajouter éventuellement d’autres herbes ou des épices en fonction des goûts de chacun. Goûter et rectifier l’assaisonnement.

3/ Ouvrir le papier aluminium sans le retirer complètement. Vérifier la cuisson à l’aide d’un couteau. Découper la pomme de terre puis napper de crème. Décorer de ciboulette et servir.