



POMMES DE TERRE FARCIES AU FROMAGE ET MORTADELICE AUX OLIVES

Pour 3 personnes — Préparation : 10 min. — Cuisson : 3 min.

Ingrédients :

- 6 pommes de terre cuites au four
- 6 cuill à café de tapenade
- 6 cuill à soupe de fromage frais de type Boursin ou St Morêt
- 2 cuill à soupe de lait
- 40g gruyère râpé
- quelques brins de ciboulette ciselée
- 6 tranches Mortadélice aux Olives ISLA DELICE
- 6 olives noires

Préparation :

Inciser les pommes de terre encore chaudes avec la pointe d'un couteau, de long en large sans aller jusqu'au fond. Presser des deux côtés de l'incision pour agrandir la fente.

Étaler un peu de tapenade dans chaque fond de pommes de terre

Dans un bol, détendre le fromage frais avec un peu de lait et y ajouter le gruyère, la ciboulette et les tranches de Mortadélice aux Olives en lamelles.

Remuer jusqu'à obtenir une garniture homogène et en remplir les pommes de

Décorer de quelques olives noires et repasser 2 min sous le grill du four.