

## Pomme souris



### Ingrédients:

2 radis  
2 tomates cerise  
Ciboulette  
Raisins secs  
4 pommes de terre  
Sel et poivre  
Fromage râpé  
1 cuillère à soupe d'huile  
6 cuillères à soupe de lait  
30 g. de beurre

### Préparation :

Laver les pommes de terre et les sécher. Piquez-les avec une fourchette et mettez-les dans un plat (qui va au four). Recouvrez-les légèrement d'huile à l'aide d'un pinceau. Mettez-les au four jusqu'à ce qu'elles soient dorées (environ une heure à 200°C).

Laissez les pommes de terre refroidir. Coupez le dessus des pommes de terre et videz-les à l'aide d'une cuillère (ne jetez rien).

Mélangez l'intérieur des pommes de terre avec le beurre, le lait et du fromage. Ajoutez un peu de sel et de poivre. Après, remplissez les pommes de terre avec ce mélange. Saupoudrez-les de fromage et faites-les gratiner au four.

Décorez-les : faites-leur des moustaches et une queue avec la ciboulette, le nez avec la moitié d'une tomate cerise, les yeux avec des raisins secs et les oreilles avec des rondelles de radis.