



POMMES DE TERRE AU ROQUEFORT

INGRÉDIENTS

- 150 g de Roquefort
- 1 kg de petites pommes de terre
- 3 c-à-s de crème fraîche épaisse
- 1 botte de ciboulette

PRÉPARATION

Laver les pommes de terre.

Faire cuire les pommes de terre dans une grande casserole d'eau bouillante pendant environ 15 minutes.

Elles doivent être cuites mais fermes

Pendant ce temps, ciseler la ciboulette et la mélanger avec la crème fraîche.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, les couper en deux dans le sens de la longueur et prélever un peu de chair au centre avec une cuillère à café.

Écraser la chair prélevée avec un presse purée et l'ajouter à la crème de ciboulette.

Farcir les pommes de terre avec ce mélange.

Déposer 1 ou 2 dés de Roquefort Société sur les pommes de terre farcies et passer au four quelques minutes pour les faire fondre.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 25MN
TEMPS TOTAL : 40MN