POMMES DE TERRE NOUVELLES AU COTTAGE CHEESE

INGRÉDIENTS

- ·1 kg de pommes de terre nouvelles
- ·1 c. à s. d'huile d'olive
- ·1 oignon
- ·400 g de cottage cheese, ou faisselle ou ricotta
- ·50 g de beurre
- ·Sel et poivre.

PRÉPARATION

Brossez et rincez les pommes de terre.

Faites-les cuire dans une grande casserole d'eau sans les éplucher

Lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les et disposez-les dans un plat à four huilé

Passez l'oignon avec le cottage cheese au mixeur afin d'obtenir un mélange homogène

Répartissez ce mélange sur les pommes de terre

Ajoutez par-dessus le beurre coupé en petits morceaux et enfournez 30-35 min à 180 °C

Servez avec une salade verte.

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 50MN
TEMPS TOTAL : 1H