

Bleu d'Auvergne sur râtes



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

35 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 200 g de [bleu d'Auvergne](#) AOC
12 râtes – pommes de terre
Poivre

Préparation

1. Nettoyez soigneusement les pommes de terre.
2. Faites-les cuire 25 min à l'eau bouillante : elles doivent être encore légèrement ferme à cœur.
3. Coupez-les en 2 sans abîmer trop la peau et creusez-les pour ôter leur chair et obtenir des coques de pommes de terre (gardez environ 0,5 cm de pommes de terre tout autour de la peau pour que la pomme de terre conserve parfaitement sa forme).
4. Réservez la pulpe de pommes de terre dans un saladier, poivrez-la et écrasez-la à l'aide d'une fourchette. Ajoutez 150 g de bleu d'Auvergne en petits morceaux, écrasez jusqu'à obtention d'une texture uniforme.
5. Préchauffez votre four à 200 ° avec le grill.
6. Remplissez les coques de pommes de terre de purée au bleu d'Auvergne. Eparpillez les 50 g de bleu d'Auvergne restants sur les pommes de terre.
7. Glissez au four et laissez cuire 10 à 15 min, jusqu'à ce que le fromage fonde et gratine.