

Bleu des Causses sur pommes de terre



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : •150 g de [Bleu des Causses](#) AOC

- 6 grosses pommes de terre
- 150 g de crème fraîche ou de fromage blanc
- 3 cuillerées à soupe de ciboulette

Préparation

Laver les pommes de terre, les essuyer. Les faire cuire au four, chaleur moyenne (th. 6) jusqu'à ce qu'une lame de couteau les traverse sans résistance. En attendant de les servir, les envelopper dans une feuille d'aluminium.

Ecraser le Bleu des Causses en crème, ajouter la crème fraîche en tournant pour éviter les grumeaux.

Fouetter le mélange et ajouter la ciboulette.

Maintenir au frais.

Pour servir, ouvrir les pommes de terre en croix, y introduire une cuillerée du mélange crémeux et servir le reste en coupelles.