

Chaource en potage parmentier



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



Ingrédients

Fromage : 200g de [Chaource](#) AOC

pommes de terre : 1.2 kg

lait entier : 60 cl

crème liquide : 25 cl

graine de sésame : 2 c. à soupe

muscade en poudre : 2 pincées

sel, poivre

Préparation

Pelez, lavez et séchez les pommes de terre.

Coupez-les en deux et mettez-les dans le panier d'un cuit-vapeur. Salez et poivrez.

Faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Versez le lait et la crème dans une casserole et portez à ébullition.

Faites griller les graines de sésame dans une poêle à blanc. Taillez 6 fines tranches de chaource et coupez le reste en morceaux.

Placez un moulin à légumes au dessus d'une casserole.

Passez finement les pommes de terre au moulin à légumes en les arrosant au fur et à mesure du mélange lait/crème.

Mettez la casserole sur feu doux, ajoutez la muscade et les morceaux de chaource.

Faites chauffer doucement en mélangeant jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Répartissez dans des assiettes, ajoutez les tranches de chaource et parsemez de graines de sésame.

Servez chaud.