

Galette au Roquefort



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



Ingrédients

60 g de [fromage Roquefort](#)

60 g fromage blanc égoutté

400 g pommes de terre

50 g beurre

1 oeuf

2 gousses d'ail

1 brindille de thym

1 brindille de basilic

sel, poivre

Préparation

Pelez et cuisez les pommes de terre 20 minutes dans un récipient contenant 1 litre d'eau froide, du thym, du basilic, 2 gousses d'ail écrasées, 10 g de sel, 10 grains de poivre concassés. Egouttez-les et passez-les au presse-purée. Réservez. Dans une terrine, pilez ensemble le roquefort, le fromage blanc et le beurre. Passez le tout au tamis. Remettez dans la terrine. Ajoutez les pommes de terre. Malaxez intimement ces ingrédients. Dans une tourtière grassement beurrée, déposez ce mélange. Egalisez la surface. Dorez à l'oeuf. Enfourez 25 minutes à 240°.

On peut également garnir des moules individuels que l'on cuit moins longtemps.