

Pommes de terre au Roquefort



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

50-60 minutes



ANDROUET

Ingrédients

100 g de [fromage Roquefort](#)
800 g pommes de terre (4 grosses)
150 g crème sure
vert d'oignon
ou ciboule
sel, poivre

Préparation

Hachez la ciboulette. Faites rôtir au four les pommes de terre durant 45 minutes à 1 heure, suivant la variété, la grosseur et la chaleur du four (200 à 220°). Une fois cuites, fendez-les aux 2/3 de leur épaisseur. Evidez à la cuillère. Récupérez la pulpe dans une terrine. Réduisez-la en purée. Triturez-la avec la crème. Ecrasez le Roquefort. Passez-le au tamis. Incorporez-le au mélange. Salez et poivrez suivant le goût en semant la ciboule bien régulièrement. Emplissez les pommes de terre évidées et glissez à four très chaud 15 minutes à 280° pour réchauffer.