

# Purée de pommes de terre au Roquefort



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

35 minutes



## Ingrédients

100 g de [fromage Roquefort](#)  
100 g fromage blanc égoutté  
750 g pommes de terre  
50 g beurre  
1 oeuf  
1 gousse d'ail  
1 brin de basilic  
1 brin de thym  
sel, poivre concassé

## Préparation

Rincez et pelez les pommes de terre. Déposez-les dans une marmite d'eau froide salée et poivrée de mignonettes avec la gousse d'ail écrasée, le thym et le basilic. Laissez cuire 20 minutes. Egouttez et passez-les au presse-purée, mettez en réserve. Dans une terrine, pilez ensemble le Roquefort, le fromage blanc et le beurre. Passez le tout au tamis. Ajoutez les pommes de terre. Triturez le tout soigneusement à la spatule pour que les ingrédients soient intimement mélangés. Beurrez grassement une tourtière, farinez-la. Versez le mélange, dorez-le à l'oeuf. Enfourez 15 minutes à 240°.

On peut aussi garnir des moules individuels.