

Rollot de Picardie et anguilles



Catégorie

Plat



Personnes

6 personnes



Temps préparation

20 minutes



Ingrédients

- 800 g d'anguille fumée
- **60 g de [fromage de Rollot de Picardie](#)**
- 250 g de pommes de terre
- 150 g de crème fraîche
- 1 échalote, 1 oignon
- 1 petit bouquet de ciboulette
- 2 cl de vinaigre de cidre
- 100 g de beurre de table
- Sel, poivre gris

Préparation

Avant de commencer cette **recette au Rollot de Picardie**, râper les pommes de terre épluchées, ajouter l'oignon émincé, la ciboulette, saler, poivrer et mélanger.

- Mettre la préparation dans une poêle beurrée et travailler afin d'obtenir une grosse crêpe que vous découperez une fois cuite.
- Couper l'anguille fumée en tronçons. Dépouiller et détailler dans le sens de la longueur et réserver.
- Faire revenir l'échalote finement hachée.
- Ajouter le vinaigre de cidre, faire réduire puis ajouter la crème fraîche et le **fromage Rollot de Picardie** coupé en lamelles, puis introduire les goujonnettes et laisser chauffer.
- Disposer les goujonnettes sur un plat chaud.
- Napper de sauce et décorer avec les croustillants de pommes de terre.