

Pommes de terre farcies à la ciboulette et roquefort



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

Un plat qui réchauffe en hiver et vous offre ses saveurs uniques de roquefort.

Ingrédients

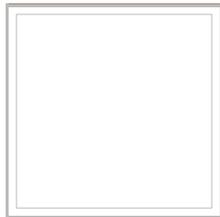
- 150 g de roquefort en tranche ou en dés, par exemple de roquefort société®
- 1 kg de petites pommes de terre
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 botte de ciboulette

Préparation

- 1 Lavez les pommes de terre puis faites-les cuire dans une grande casserole d'eau bouillante durant 15 minutes. A la fin du temps imparti, elles doivent être cuites mais encore fermes.
- 2 Profitez de ce temps de cuisson pour ciseler la ciboulette et la mélanger avec la crème fraîche.
- 3 Sortez les pommes de terre, coupez-les en 2 dans le sens de la longueur et enlevez un peu de chair au centre à l'aide d'une cuillère à café.
- 4 Écrasez la chair prélevée à l'aide d'un presse purée puis ajoutez-la à la crème de ciboulette.
- 5 Farcissez les pommes de terre avec ce mélange.
- 6 Déposez deux dés de roquefort sur chaque pommes de terre puis passez-les au four durant quelques minutes pour que les dés soient fondus.

Proposé par

Roquefort Société®



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

