

Pommes de terre, saumon fumé et fromage blanc "bibeleskaes"

Plat **Facile****Pour** : 2 personnes**Préparation** : 10 mn**Cuisson** : 20 mn

J'ai profité d'une promo "semaine alsacienne" chez Lidl pour acheter plusieurs petits pots de bibeleskaes aux fines herbes. C'est un mélange de fromage blanc salé, de crème fraîche d'ail et de ciboulette. "Bibeleskaes" signifie en traduction littérale fromage des poussins. A l'origine, il s'agissait d'une préparation destinée à nourrir les poussins. C'était un aliment à base de lait caillé, de flocons d'avoine et de flocons de son.

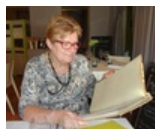
Ingrédients

- 4 pommes de terre
- 6 tranches de saumon fumé
- 2 pots de fromage blanc "bibeleskaes"

Préparation

- 1 Si vous ne trouvez pas ce fromage blanc, pour le préparer, il vous faudra : - ciboulette - oignons de préférence jeunes et blancs - ail - échalotes - 1 kg de fromage blanc à 40% de matières grasses - sel et poivre du moulin
- 2 Faire cuire les pommes de terre en robe des champs.
- 3 Préparer le fromage blanc si nécessaire.
- 4 Dans une assiette, présenter les pommes de terre épluchées et coupées en deux, les tranches de saumon fumé et le fromage blanc. Parsemer de persil haché.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

