

PATATES FROMAGERES

Pour un apéro simple et à petit prix !

Informations :

- difficulté : facile
- pour 4 personnes
- préparation d'environ 15 minutes
- cuisson d'environ 20 minutes



Ingrédients :

- 12 petites pommes de terre à la bonne tenue en cuisson
- 60g de fromage à tartiner à l'ail et aux fines herbes
- Ciboulette
- Poivre du moulin

Préparation :

- 1) Commencer par faire cuire les pommes de terre à l'eau avec leur peau, départ eau froide.
- 2) Quand les pommes de terre sont cuites (vérifier leur cuisson en les piquant avec une fourchette), les égoutter et les passer sous l'eau froide.
- 3) Laisser refroidir.
- 4) Quand les pommes de terre sont refroidies, les couper en deux dans le sens de la longueur.
- 5) Ôter un peu de chair de pomme de terre dans chaque demi-patate à l'aide d'une cuillère à café de façon à former un petit puits.
- 6) Mélanger la chair de pomme de terre prélevée avec le fromage à l'ail et aux fines herbes de façon à former une purée.
- 7) Garnir les demi-pommes de terre de cette purée fromagère.
- 8) Saupoudrer de ciboulette ciselée et agrémenter de quelques tours de moulin à poivre.
- 9) Réserver au frais jusqu'à dégustation.

👉 Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

→ Une recette rapide, simple et à petit budget à décliner selon toutes les saveurs de fromage à tartiner que l'on peut trouver dans le commerce : noix, chèvre, bleu...

→ Décorées de quelques petits sujets de Noël, ces mini patates fromagères apéro seront faire l'unanimité sur vos tables de fêtes !