

POMMES DE TERRE FARCIES AU ROQUEFORT

Juillet 2004 (Actualisé en mars 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 belles pommes de terre 800 g (BF 15, Charlotte,...)
- ★ 75 g de roquefort
- ★ 15 brins de ciboulette
- ★ 10 noix sèches de Grenoble
- ★ 1 cuillère à soupe de chapelure blonde
- ★ 50 g de jeunes pousses d'épinard
- ★ 1 demi-cuillère à café de baies roses
- ★ 2 g de fleur de sel de Guérande
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Jatte

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,90 € (soit 0,98 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four à 210°C (Thermostat 7) pendant 10 minutes. Laver et brosser les pommes de terre sous l'eau, les essuyer et les inciser en croix sur la partie supérieure (pour éviter qu'elles éclatent à la cuisson), parsemer de fleur de sel, les envelopper individuellement dans du papier d'aluminium et cuire à four chaud 25 minutes. Ciseler finement la ciboulette. Ouvrir les noix, extraire les cerneaux et les concasser assez finement. Détailler le roquefort en petits dés de 5 mm de côté.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, les sortir du four, retirer le papier d'aluminium et couper une calotte à l'endroit de l'incision. Creuser un peu la chair et la mélanger dans une jatte avec la ciboulette, le roquefort, les brisures de noix. Saler, poivrer et bien mélanger. Garnir les pommes de terre avec cette préparation, saupoudrer de chapelure et placer sous le gril 3 à 4 minutes.

Décorer de baies roses et de quelques pousses d'épinard et servir immédiatement en accompagnement d'une pièce de bœuf grillée.