

POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS AU FROMAGE BLANC ET A LA CIBOULETTE



- **Type de plat** : Garniture
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de cuisson** : 20 min

Ingrédients pour 2 personnes

- **150 g de fromage blanc très frais**
- **50 g de crème fraîche épaisse**
- **une gousse d'ail**
- **quelques tiges de ciboulette**
- **sel/poivre**
- **4 pommes de terre**

Étapes de préparation

1. Lavez les pommes de terre soigneusement, puis mettez-les dans une marmite en les couvrant d'eau froide. Salez. Portez rapidement à ébullition puis faites cuire à couvert, à feu moyen.
2. Lorsque la pointe du couteau de cuisine entre aisément, les pommes de terre sont cuites. Evacuez l'eau de la marmite et faites dessécher quelques minutes à feu vif.
3. Servez les pommes de terre bien chaudes.
4. Battez ensemble le fromage blanc, la crème et la ciboulette, l'ail, salez et poivrez.
5. Versez la préparation sur chacune des pommes de terre.

