

Pommes de Terre au Four à la Fleur de Sel et Fromage à la Ciboulette

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|---------------------|-------------|
| - POMME(S) DE TERRE | 4 grosses |
| - FROMAGE FRAIS | 60g |
| - PIMENT DE CAYENNE | 1 pincée |
| - CIBOULETTE | 2 c à soupe |
| - FLEUR DE SEL | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette:

- Faites cuire les patates entières dans la pelure pendant 25-30 minutes dans de l'eau bouillante salée.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Emballez les pommes de terre individuellement dans du papier aluminium et placez-les au four pour 20 minutes.
- Pendant ce temps, mélangez le fromage frais avec le piment, la ciboulette, sel et poivre. Mélangez.
- Formez de petites quenelles avec 2 cuillères à café.
- Sortez les pommes de terre du four, entaillez-les en deux et écartez les 2 parties. Ajoutez la quenelle de fromage frais à ma ciboulette et saupoudrez de fleur de sel.
- Servez sans attendre.