

Pommes de Terre et Ricotta à la Ciboulette

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|--------------|
| - Pommes de Terre | 4-6 grosses |
| - Fromage "Ricotta" | 2 c à soupe |
| - Crème Fraîche Epaisse | 2 c à soupe- |
| - Ciboulette | |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Faites cuire les pommes de terre entières non pelées dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire.
- Emballez-les ensuite individuellement dans du papier aluminium.
- Dans un bol, mélangez la ricotta avec la crème fraîche épaisse. Ciselez la ciboulette finement. Salez et poivrez. Mélangez le tout. Réservez au frigo.
- Faites alors grilles les pommes de terre sur le BBQ ou la plancha en les retournant régulièrement.
- Au moment de servir, déballez-les et coupez-les en deux dans la longueur. Déposez une bonne cuillère à soupe de mélange à base de ricotta et ciboulette.
- Poivrez le tout et dégustez.

