



Cuisine et
dépendances

Pommes de terre en papillotes, sauce au fromage blanc



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 grosses pommes de terre à chair farineuses (Bintje)
- 200 g de fromage blanc
- 30 g d'emmental râpé
- 1 à 2 cuil à soupe de jus de citron
- 1 cuil à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 cuil à soupe de ciboulette hachée
- sel et poivre

Préparation :

Préchauffer le four th.7 (210°C).

Laver les pommes de terre soigneusement car on conserve la peau pour la cuisson. Envelopper chaque pomme de terre dans un carré de feuille d'aluminium. Les mettre dans un plat à gratin et enfourner pour 45 min.

Préparer la sauce : mélange le fromage blanc avec la moutarde, le jus de citron, la ciboulette et le fromage râpé. Saler et poivrer.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, ouvrir les papillotes, entailler les pommes de terre et verser la sauce dessus. Servir aussitôt, le gruyère fondra et la sauce se tiédira au contact de la

pomme de terre.

Le 02 Août 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/08/02/index.html>