



Bressiflette

Ingrédients :

(pour 4 personnes)

1,2 kg de pommes de terre
500 grammes de bleu de Bresse
2 blancs de poulets
20 grammes de beurre
1 oignon

Préparation :

Cuire les pommes de terre en robe des champs, laisser refroidir,
Eplucher, couper en lamelles, ranger dans les cassolettes beurrées

Oter la croûte du fromage et couper en dés

Chauffer le beurre dans une poêle, faire revenir l'oignon émincé finement

Ajouter le poulet coupé en petits morceaux, faire dorer quelques minutes

Répartir le mélange oignon/poulet sur les pommes de terre

Répartir les dés de bleu de Bresse

Cuire dans le four préchauffé à 180 degrés environ 15 minutes

