

Pomme de terre au maroilles et ciboulette



Ingrédients pour 4 personnes

1,5 kg de pomme de terre

« charlotte ou rate »

1 bouquet de Ciboulette

1 Maroilles mignon

33 cl de crème fraîche liquide

Sel et poivre

Eplucher et couper les pommes de terre en dés de 3 cm environ, les faire cuire à la vapeur. Couper le Maroilles en petits dés et réserver. Ciseler finement la ciboulette.

Placer dans un saladier ou un plat la moitié des pommes de terre cuites, puis les dés de Maroilles et enfin l'autre moitié des pommes de terre. Ajouter la crème liquide puis recouvrir de film plastique étirable.

Passer au micro-ondes pendant 3 minutes puis retirer le film, saler, poivrer et incorporer la ciboulette. Mélanger délicatement. Servir chaud.

Cette recette vous est proposée par :

La boutique de l'ESAT du Pont de Sains

A Féron BP 50080

59613 FOURMIES Cédex

Tél : 03 27 60 83 83

Email : pontdesains@wanadoo.fr