

POMMES DE TERRE FARCIES AU BRISES DES VIGNERONS

Recette de la Fromagerie Hamel
2141, Mont-Royal Est

Ingrédients :

- 4 grosses pommes de terre
- 150gr de Brise des vigneron
- 200 ml de crème 35%
- 50 grammes de beurre
- 6 grosses cuillères à soupe de ciboulette ciselée
- noix de muscade
- sel et poivre

Méthode

Bien laver les pommes de terre et ne pas les éplucher. Disposer les pommes de terre dans un plat pour le four. Déposer une noix de beurre sur chacune d'entre elle. Faire cuire les pommes de terre pendant 45 minutes dans un four préchauffé à 375 degrés. Retourner les pommes de terre à mi-cuisson et beurrer à nouveau.

Couper les pommes de terre en deux dans le sens de la longueur. Evider au deux tiers l'intérieur des pommes de terre pour en retirer la chair. Retirer la croûte de votre brise de vigneron et le couper en petits cubes. Mélanger le fromage, la chair, de pommes de terre, la crème et la ciboulette ciselée. Râper de la noix de muscade dans cette purée au Brise des vigneron.

Bien mélanger

Saler et poivrer à votre guise

Farcir les moitiés de pomme de terre évidée avec la purée. Pour un plus beau résultat, vous pouvez incorporer la farce en employant une douille à pâtissier.

Placer au four à 400 degrés pendant 10 minutes, juste le temps que ce soit gratiné.

TÉLÉCHARGEZ

les autres recettes à succès des commerçants de l'Avenue :
bit.ly/RecettesAvGourmande