PLAT PRINCIPAL

POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS GARNIES DE FROMAGE FRAIS ET D'HERBES FRAÎCHES

★★★★★ (6)

30 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

1 kg	de pommes de terre à chair ferme

fromage frais aux herbes

400 g	de fromage frais nature Filona
½ bouquet	de ciboulette
½ bouquet	de persil
½ bouquet	d'aneth
½	citron, zeste et 1 cc de jus
un peu	de sel et de poivre

Pour le dressage

4 cs	de cresson

PRÉPARATION

1. Laver soigneusement les pommes de terre et les mettre dans une casserole. Recouvrir tout juste d'eau, saler légèrement et laisser cuire env. 25 minutes à couvert.
2. Égoutter les pommes de terre et laisser l'eau s'évaporer.
3. Préparation du fromage frais: Mettre le fromage frais Filona dans un saladier. Hacher finement les herbes aromatiques. Mélanger le zeste et le jus du citron ainsi que les herbes avec le fromage frais. Saler et poivrer.
4. Dressage: Entailler les pommes de terre dans le sens de la longueur. Les remplir chacune d'1 à 2 cs de fromage frais aux herbes. Garnir de cresson.

ASTUCE

- Le temps de cuisson varie en fonction de la taille des pommes de terre. Test de cuisson: Piquer avec la pointe d'un couteau. Si la pointe s'enfonce facilement, la pomme de terre est cuite.
- Selon les envies, utiliser d'autres herbes comme l'estragon ou le cerfeuil.