



Barquettes de pommes de terre au Roquefort et oignons verts

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 120 g de Roquefort AOP
- 4 grosses pommes de terre
- 4 oignons verts (ciboule)
- 5 cl de crème fraîche liquide entière
- 60 g de lardons
- 1 cuillère à soupe de noisettes entières
- 1 cuillère à soupe d'herbes aromatiques ciselées (au choix : menthe, ciboulette, basilic, etc.)
- 1 cuillère à café de poivre rose
- Huile d'olive

1. Préchauffer le four à 210°C.
2. Laver les pommes de terre, les essuyer dans un chiffon propre. Les piquer en plusieurs endroits avec une fourchette.
3. Les disposer sur une plaque et enfourner pour 30 minutes. Les retourner à mi-cuisson. Pendant ce temps, émincer finement l'oignon, tiges et bulbes

compris. Faire revenir l'oignon avec les lardons pendant 6 à 7 minutes en remuant constamment. Débarrasser.

4. Dans la même poêle, torréfier les noisettes sans ajout de matière grasse.
5. Couper en deux les pommes de terre dans le sens de la longueur. Les évider en conservant suffisamment d'épaisseur. Écraser la chair avec une fourchette sur une assiette. Ajouter la crème fraîche, 80 g de Roquefort-AOP préalablement émietté et l'oignon vert préparé. Saler et poivrer. Mélanger le tout.
6. Garnir les barquettes de cette farce. Enfourner pour 20 minutes.
7. A la sortie du four, saupoudrer du reste de Roquefort préalablement émietté ou coupé en petits dés. Ajouter des herbes ciselées, du poivre rose écrasé, un filet d'huile d'olive. Servir.