

Pommes de terre au camembert

Note de la recette :

 $\frac{4}{5}$ **Pour 4 à 5 personnes**

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :

**15 min**

Temps de cuisson :

**20 min**

Temps de repos :

**imprimer la recette**

- 10 pommes de terre
- 1 camembert
- 1 brique de crème fraîche
- ail
- huile d'olive
- sel, poivre
- beurre pour le plat

Préchauffez le four à th.6 (180°C).

Faites cuire une dizaine de pommes de terre avec leur peau. Dans un plat à gratin légèrement beurré, placez un camembert au centre.

Epluchez les pommes de terre, coupez-les en gros morceaux et disposez-les tout autour du camembert. Salez, poivrez, rajoutez un peu d'ail.

Versez une brique de crème fraîche liquide sur les pommes de terre et un filet d'huile d'olive sur le camembert.

Enfournez environ 20 min et servez.