

Pommes de terre au roquefort



Quantité

4 Personne(s)

Préparation

20 min

Cuisson

20 min

Coût de la recette

Pas cher

Niveau de difficulté

Facile

Ingédients

pour Pommes de terre au roquefort

- 4 grosses pommes de terre
- 150 g de roquefort
- lait
- 4 noix hachées
- sel, poivre

Préparation

pour Pommes de terre au roquefort

- 1** Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée en robe des champs dans l'autocuiseur, pendant 15 min.
- 2** Préparez pendant ce temps, le roquefort en l'écrasant à la fourchette avec un peu de lait afin d'obtenir une consistance crémeuse et poivrez.
- 3** Une fois cuites, coupez les pommes de terre en 2 dans la longueur, creusez-les légèrement et déposez sur chaque de la sauce au roquefort.
- 4** Passez au micro-ondes afin qu'elles soient bien chaudes et parsemez de noix hachées.