

BOUCHEES DE POMMES DE TERRE AU ROQUEFORT-RICOTTA-ESTRAGON



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 35 mn (20 + 15)

Pour une vingtaine de bouchées:

10 pommes de terre de la taille d'un abricot moyen

50 g de Roquefort (à température ambiante)

50 g de ricotta

1 càs d'estragon ciselé

Sel et poivre

Laver les pommes de terre et les mettre à cuire avec leur peau dans de l'eau froide salée. Les piquer avec une lame de couteau pour vérifier qu'elles sont cuites à cœur. Les passer sous l'eau froide pour pouvoir les éplucher.

Les couper en deux dans le sens le plus large, ôter une lamelle à la base pour qu'elles tiennent dans un plat et creuser l'intérieur délicatement afin de les farcir.

Préchauffer le four à 240°.

Pendant la cuisson des pommes de terre, à la fourchette, écraser le roquefort et la ricotta, incorporer l'estragon ciselé et ajuster l'assaisonnement. Remplir la cavité des pommes de terre avec l'appareil Roquefort-ricotta-estragon et les disposer dans un petit plat à gratin et les glisser environ 15 mn au four.

Laisser prendre un peu de couleur et servir chaud.