

## Pommes de terre au fromage de chèvre



Entrée **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Servez sur un lit de mâche, ajoutez quelques cuillères à café de vinaigrette, quelques tomates cerises, des noix et des morceaux de pommes préalablement dorés à la poêle. Pour en faire des amuse-bouches, prenez des petites pommes de terre...*

Recette proposée par : Blog **CUISINETTE**

### Ingrédients

- 4 pommes de terre
- 8 fromages de chèvre - frais (de petite taille)
- thym
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Lavez bien les pommes de terre et faites-les cuire avec leur peau dans une casserole d'eau salée environ 15 minutes.
- 2 Ensuite, coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Déposez un petit fromage de chèvre frais, salez, poivrez et parsemez d'un peu de thym frais.
- 3 Passez au four quelques minutes seulement pour faire fondre le fromage soit environ 15 minutes à four très chaud.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

