



Pommes de terre au four avec fromage et champignons forestiers



Ingrédients

- 200 g de fromage de chèvre vieux, coupé en mini-cubes
- 800 grammes de pommes de terre grelots, rincées
- 1 ml d'huile d'olive
- sel marin moulu
- 3 gousses d'ail, pelées et finement hachées
- 2 cuillères à soupe de romarin ou de thym haché (frais ou congelé)
- 250 grammes de champignons forestiers mélangés (pleurotes, châtaignes, shiitake)
- poivre fraîchement moulu

Vous cherchez un plat principal savoureux et végétarien ? Essayez nos pommes de terre rôties au four avec des champignons des bois et du fromage de chèvre vieilli. Les pommes de terre croustillantes sont rôties, dorées et aromatisées au romarin et au fromage de chèvre vieilli. Pendant que les jeunes pommes de terre acquièrent leur texture croustillante parfaite au four, les champignons forestiers mélangés sont sautés jusqu'à ce qu'ils soient délicieusement parfumés et juteux. Le résultat est un plat plein de saveurs et de textures riches que vous mettez sur la table en 35 minutes.

La préparation

- 1: Préchauffer le four à 220 °C.
- 2: Placer les pommes de terre grelots dans une poêle à frire dans de l'huile d'olive et les saupoudrer de sel de mer. Ajoutez la moitié de l'ail et 1 cuillère à soupe de romarin et remuez. Faites-les rôtir pendant 25 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et tendres. Déposez les cubes de fromage sur les pommes de terre pendant les 5 dernières minutes.
- 3: Pendant ce temps, faire revenir les champignons dans l'huile d'olive avec le poivre, le reste de l'ail et le romarin.
- 4: Servir les pommes de terre avec les champignons forestiers.

Préparation de pommes de terre rôties au fromage et aux champignons des bois à la sortie du four

Ces pommes de terre rôties sont parfaites comme plat principal ou d'accompagnement. Vous pouvez remplacer le vieux fromage de chèvre par du fromage de brebis ou par notre édition limitée de fromage de champignons forestiers Henri's Hero pour une touche intéressante. Et si vous voulez varier, essayez des pommes de terre roseval à la place des pommes de terre grelots.