



Pommes de terre rôties aux champignons sauvages et au vieux fromage de chèvre de Poldergold



Ingrédients

- 200 grammes de vieux fromage de chèvre Poldergold, coupé en cubes miniatures
- 800 grams potatoes, cleaned and peeled
- 100 ml d'huile d'olive
- sel marin moulu
- 3 cloves of garlic, peeled and finely chopped
- 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

Bereidingswijze

Préchauffez le four à 220 °C. Placez les pommes de terre dans une plaque de cuisson dans l'huile d'olive et saupoudrez de sel marin. Ajouter la moitié de l'ail et

1 cuillère à soupe de romarin et remuez. Faites-les rôtir pendant 25 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et cuits. Pendant les 5 dernières minutes, ajoutez les cubes de fromage à la cuillère. Pendant ce temps, faites revenir les champignons dans l'huile d'olive avec du poivre, le reste de l'ail et du romarin le reste de l'ail et du romarin. Servez les pommes de terre avec les champignons.

CONSEILS Le vieux fromage de chèvre Poldergold peut être remplacé par du fromage de brebis jeune Remplacez les pommes de terre grelots par des pommes de terre roseval et coupez-les, avec leur peau, dans le sens de la longueur.