



Pressée de pommes de terre à la fourme de Montbrison et lardons

Cédric PARDINES



Plat



15min



40min



2 pers.

Ingrédients

- 20cl de lait
- 20cl de crème fraîche
- 3 ou 4 pommes de terre (suivant la grosseur)
- Persil
- 1 gousse d'ail
- 50g de fourme de Montbrison
- 30g de lardons
- 1 petit oignon blanc
- Sel et poivre du moulin

Préparation

1. Une fois les pommes de terre épluchées, lavez-les et coupez-les grossièrement
2. Faites revenir les lardons quelques minutes puis ajouter l'oignon émincé
3. Ajoutez, à la préparation lardons-oignon, les pommes de terre et faites cuire environ 20 minutes sur feu moyen en y ajoutant le lait, la crème, le persil et l'ail haché
4. Dans un plat à terrine, mélangez la préparation à la fourme coupée en dés et la répartir dans toute la terrine. Gardez un peu de dés de fourme que vous étalerez sur le mélange
5. Assaisonnez
6. Couvrez avec du papier aluminium et enfournez 8 minutes à 160°C



BEST WESTERN - 04 77 36 10 50

2 boulevard Pierre Desgranges
42160 - Andrézieux-Bouthéon