

# POMMES DE TERRE AU FROMAGE BLANC DE CHEVRE

Pour 6 personnes – Préparation : 15 min.  
Cuisson : 1heure.

## INGREDIENTS

1,2 kg de pommes de terre B.F.  
100 g d'emmenthal râpé  
150 G de fromage blanc de chèvre  
3 oeufs  
50 g de beurre  
100 g de crème fraîche  
1 bouquet de persil  
sel - poivre

- Epluchez et lavez les pommes de terre, coupez-les en tranches fines.
- Beurrez un plat allant au four et disposez par couches successives les pommes de terre et l'emmenthal râpé.
- A part, mélangez parfaitement les œufs, le fromage blanc, la crème fraîche, le persil haché. Salez légèrement, poivrez. Versez sur les pommes de terre.
- Faites cuire 1 heure à 180 ° ( thermostat 6 ).

Maryse

Publié sur le site de l'Earl les Chênes : <http://perso.wanadoo.fr/earl.leschenes/cariboost1/>  
Le jeudi 8 septembre 2005.