



Chavignol Le grand cru des Crottins

# Pommes de terre gratinées au Crottin de Chavignol



# Pommes de terre gratinées au Crottin de Chavignol



## POUR 4 PERSONNES

- 3 Crottin de Chavignol
- 8 grosses pommes de terre
- 100 g de dés de jambon
- 10 cl de crème liquide
- 20 g de beurre
- Ciboulette
- Sel et poivre

## DÉROULÉ

Envelopper les pommes de terre dans du papier aluminium et les cuire au four pendant 1 heure.

Couper les pommes de terre dans le sens de la longueur après cuisson. Creuser les pommes de terre avec une petite cuillère (en conservant 2 cm de chair tout autour). Déposer la chair dans un saladier.

Couper les Chavignol en dés. Hacher finement la ciboulette.

Dans le saladier, écraser à la fourchette la chair de pomme de terre et les dés de Chavignol. Ajouter les dés de jambon, la ciboulette, la crème liquide et le beurre.

Saler, poivrer. Mélanger le tout pour que ce soit homogène.

Gratiner au four pendant 15 min. Servir chaud.



À déguster  
avec un  
Menetou-Salon  
rouge