Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

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

La préparation

Préchauffer le four à 220 °C. Dans un moule, déposer les pommes de terre grelots dans l'huile d'olive et les saupoudrer de sel de mer. 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'elles soient dorées et tendres. Déposez les cubes de fromage sur le dessus pendant les 5 dernières minutes. Pendant ce temps, faire 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 le romarin. Servir les pommes de terre avec les champignons forestiers.

CONSEILS Le vieux fromage de chèvre peut être remplacé par du fromage de brebis jeune ou du fromage de champignons forestiers Henri's Hero.
Remplacer les pommes de terre grelots par des pommes de terre roses et les couper dans le sens de la longueur avec la peau.