

MA RECETTE LÉGUMES DU MOIS

## Pommes de terre

POMMES DE TERRE  
À LA NORMANDE

## INGRÉDIENTS

600 à 800 g de pommes de terre primeur  
2 cs d'huile d'olive  
1 cs d'herbes de Provence  
un demi-camembert  
40 cl de crème fraîche liquide  
5 branches de basilic frais  
(ou 2 cs de basilic séché)  
pignons de pin (facultatif)  
sel

# POMMES DE TERRE À LA NORMANDE

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min - Cuisson : 30 min

1. Préchauffer le four à 200°C.

2. Laver et sécher les pommes de terre puis les déposer dans un saladier. Ajouter l'huile d'olive, les herbes de Provence, une pincée de sel et mélanger. Sur plaque allant au four, et recouverte de papier cuisson, étaler les pommes de terre et enfourner pour 30 min.

3. Dans une casserole, faire chauffer, à feu doux, la crème liquide, le camembert coupé en petits morceaux et les feuilles de basilic. Laisser le basilic « infuser » dans la crème

quelques minutes et le camembert fondre. Assaisonner selon votre convenance. Une fois le camembert fondu, mixer la sauce.

4. Servir les pommes de terre chaudes recouvertes de sauce et parsemées de quelques pignons de pin.

biocoop

Coquelicot