

## Pommes d'or au roquefort

---



---

**Temps de préparation :** 40 min

**Temps de cuisson :** 1 h

**Ingrédients pour 6 personnes :**

6 Pommes d'or

1 cuil. à soupe d'huile d'olive

2 échalotes

100 gr de lardons fumés

3 tomates

2 gousses d'ail

1 cuil. à café de basilic

sel, poivre

100 gr de roquefort

3 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse

**Préparation:**

## Pommes d'or au roquefort

---

Lavez, coupez un "couvercle" et épépinez les Pommes d'or à l'aide d'une cuillère. Faites-les cuire 1/4 d'heure, retirez la chair et conservez-les pour les garnir.

Dans une poêle, faites revenir les lardons et les échalotes émincées.

Ajoutez les tomates coupées en morceaux, l'ail hâché et le basilic.

Salez, poivrez et faites mijoter 10 mn.

Ajoutez la chair des Pommes d'or, le roquefort et la crème, mélangez bien le tout.

Garnissez les Pommes d'or et enfournez 30 mn(th 8/210°C)