

Des Fromages AOP et IGP pour distraire le repas

Recette proposée par Sonia Ezgulian et photographiée par Emmanuel Auger

Chaource AOP aux billes de pommes de terre



Pour 4 personnes
Ustensile : cuillère parisienne

1 Chaource AOP entier
6 grosses pommes de terre (soit 800 g)
2 brins de thym frais
2 brins d'origan
1 gousse d'ail
1 filet d'huile d'olive

Epluchez les pommes de terre. Avec une cuillère parisienne, confectionnez des billes dans la chair des tubercules, optimisez pour obtenir 6 billes par pomme de terre. Conservez les parures pour faire une purée par exemple, pas de gaspillage ! Creusez également 5 ou 6 cavités dans le Chaource AOP et disposez le fromage dans un plat allant au four.

Préchauffez le four à 200°C. Plongez les billes de pommes de terre 10 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez-les, séchez-les sur du papier absorbant. Dans une poêle, avec l'huile d'olive et la gousse d'ail simplement écrasée avec le plat de la lame d'un couteau, faites dorer les pommes de terre. En fin de cuisson, salez, poivrez et parsemez de brins de thym et d'origan. Disposez les pommes de terre dans un plat.

Glissez des billes de pommes de terre dans les trous creusés dans le Chaource AOP et enfournez le fromage et le plat de pommes de terre restantes pendant une dizaine de minutes. Avec une pique, dégustez les billes de pommes de terre enrobés de fromage coulant.

→ **Fromages de substitution** : vous pouvez remplacer le Chaource AOP par du Mont d'Or AOP ou du Reblochon AOP