

Des Fromages AOP et IGP pour distraire le repas

Recette proposée par Sonia Ezgulian et photographiée par Emmanuel Auger

Rochers de pommes de terre au Cantal AOP



Pour 4 personnes

Ustensile : moulinette à fromage

180 g de Cantal AOP

6 pommes de terre de taille moyenne (soit 500 g)

2 pincées de noix de muscade

Epluchez les pommes de terre, coupez-les en trois morceaux et disposez-les dans une casserole avec de l'eau, du sel, du poivre et la noix de muscade. Portez à ébullition et faites cuire une quinzaine de minutes. Surveillez la cuisson en piquant les pommes de terre avec la pointe d'un couteau, elles doivent être cuites, à peine al dente ! Egouttez-les et laissez tiédir.

Préchauffez le four à 200°C. Coupez le Cantal en morceaux. Dans la moulinette, disposez des morceaux de pommes de terre et de fromage, en alternant. Au-dessus d'un plat allant au four, moulinez et déposez ainsi des petits tas de pommes de terre mêlées au Cantal. Confectionnez une douzaine de rochers et enfournez 6 à 7 minutes. Dégustez ces rochers fondants et légers comme des petits nuages avec un poisson grillé ou une viande.

→ **Fromages de substitution** : vous pouvez remplacer le Cantal AOP par du Comté AOP, Laguiole AOP ou du Salers AOP.