

POMMES DE TERRE (ET CAROTTES) AU BOURSIN

Ingrédients : pour 4-6 portions

- 1 (2) gousse d'ail, coupée en deux (*hachée finement par la suite*)
- 1 ½ tasse (375 ml) de crème 15 %
- 1 fromage Boursin de 5 oz (148 g) (Ail et fines herbes)
- 3 lb (1.4 kg) de pommes de terre, pelées et coupées en tranches (avec la mandoline) (*en gardant les proportions, j'ai fait un mélange avec des carottes tranchées finement à la mandoline*)
- 1 gros oignon, émincé
- Sel et poivre
- 2 c. à soupe (30 ml) de persil, frais, haché (*mis du persil plat séché*)

Préparation :

- Préchauffer le four à 200 C (400 F).
- Frotter une cocotte de 1,5 litre (6 tasses) avec l'ail. *Par la suite, hacher finement l'ail et réserver.*
- Dans une casserole, chauffer la crème sans la faire bouillir. Ajouter le fromage et laisser fondre.
- Disposer les pommes de terre dans la cocotte en alternant avec les oignons, *les carottes et l'ail haché*. Saler et poivrer entre les rangs.
- Verser la sauce sur les pommes de terre. Couvrir d'un papier d'aluminium et cuire environ 50 minutes (*60 minutes pour moi*), jusqu'à ce que les pommes de terre *et les carottes* soient tendres.
- Retirer le papier d'aluminium 10 minutes avant la fin de la cuisson.
- Garnir de persil et servir comme plat d'accompagnement.

Note : je n'ai fait que la moitié de cette recette

Source: déclinaison d'une recette de Claudette Taillefer / *Les recettes préférées de ma famille*, vu chez « Tomates cerises et basilic »

<http://tomatescerisesetbasilic.blogspot.ca/2011/04/pommes-de-terre-au-boursin.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 24 septembre 2013

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2013/09/pommes-de-terre-et-carottes-au-boursin.html>