

Pommes de terre au fromage fondu façon « Pataterie »

Pour 6 personnes

Vous pouvez choisir des fromages de votre goût

- 2 reblochons
 - 1 tranche de Fourme d'Ambert
 - 50 cl de crème fraîche épaisse
 - 6 grosses pommes de terre non farineuses
 - 6 tranches de jambon blanc
 - 12 tranches de jambon de pays
 - 12 tranches de salami
 - 12 tranches de rosette
 - 12 tranches de gros chorizo
 - 2 endives de couleur différentes
 - 1 barquette de mâche
 - 1 bouquet de ciboulette
 - 6 tomates cocktail
 - Sel et poivre
-
- Papier aluminium
 - 6 poêlons ou plats individuels allant au four

Préparation

- Envelopper les pommes de terre dans du papier aluminium et enfournez-les 1 H 10 à 180°.
- Surveiller la cuisson de temps en temps.
- Laver et ciseler la ciboulette, ajoutez-la dans le pot de crème fraîche, saler, poivrer et mélanger.
- Couper les endives en fines lanières et n'utiliser que le côté de la pointe, mélangez-les à la mâche et répartir sur de grandes assiettes
- Ajouter un poêlon contenant soit : 1/2 reblochon, soit la moitié de la fourme d'Ambert coupée en morceaux mélangée à 2 cuillères à soupe de crème fraîche (pour la Fourme d'Ambert seulement) afin d'obtenir un fromage fondu plus onctueux.
- Ajouter sur chaque assiette un récipient dans lequel vous aurez mis 2 cuillères à soupe de sauce à la crème (réserver le reste pour mettre sur les pommes de terre).
- Ajouter également 2 tranches de salami, de rosette, de chorizo et de jambon de pays, 1 tranche de jambon blanc, 1 tomate coupée en quatre en forme de fleur pour la déco.
- Dès que les pommes de terre sont cuites les sortir du four et laissez-les enveloppées jusqu'au moment de servir.
- À leur place mettre les poêlons avec le fromage à fondre dans le four, surveiller la coloration.
- Lorsque le fromage est fondu, mettre les poêlons sur les assiettes, développer les pommes de terre et les fendre en deux.
- Ajouter dessus 1 cuillère à soupe de sauce à la ciboulette et servir vos assiettes immédiatement.
- Mettre à disposition un petit bol de vinaigrette pour la salade !

Accompagnement

Apremont (Savoie).