

# Pommes de terre à la Provençale. (Façon Blandine).



**Pour 4 personnes**

Loisir de la semaine



4 Belle pommes de terre

\_ *Eplucher les pommes de terre.*



4 C à soupe d'huile d'olive

\_ *Couper les pommes de terre en gros cartier.*



herbes de Provence

\_ *Mettre les pommes de terre ainsi coupées dans un saladier.*



Origan

\_ *Ajouter l'huile d'olive et les herbes de Provence, un peu d'origan, crème fraîche (selon la gourmandise).*



Crème fraîche

\_ *Mettre des échalotes coupées très fines.*



4 échalotes

\_ *Saler, poivrer .*



Sel

\_ *Mélanger le tout et laisser reposer au frais 1 H .*



Poivre

\_ *Mettre le tout dans un plat pour la cuisson au four à 180°C (thermostat 6-7) pour 30 à 40 minutes (surveiller la cuisson en remuant de temps en temps).*

## Sauce pour accompagner ces pommes de terre.



600 g de fromage blanc frais

\_ *Epluchez les échalotes puis hachez-les finement*



2/3 échalotes

\_ *Dans un grand bol, mélangez le fromage blanc (tomme), les échalotes.*



Sel

\_ *Saler et poivré selon le goût.*



Poivre

\_ *Servir bien frais*