

## Pommes de terre vertes au four



**Plat principal**

Type de recette



**40 minutes**

Préparation

90-150 minutes



**Facile**

Difficulté



### Ingrédients pour 6-8 personnes

2 kg de pommes de terre  
250 g de fromage blanc  
Fines herbes de saison à convenance  
(aneth, basilic, cresson, origan, thym, persil, ciboulette)  
Ail  
4 CS de crème aigre  
2 CS d'huile de pépins de courge styrienne igp  
Sel, poivre

### Préparation

Laver les pommes de terre et les envelopper dans un papier alu (face brillante à l'extérieur) sans les éplucher. Faire cuire les pommes de terre en haut du four à 250°C pendant 1h30-2h30 selon leur taille (pour faire plus vite, utiliser une cocotte-minute).

Pendant ce temps, mélanger le fromage blanc, les fines herbes hachées, l'ail et les autres ingrédients. Mettre au frais.

Inciser ou couper en deux les pommes de terre cuites. Les dresser sur une assiette, les farcir de fromage blanc à l'huile de courge et garnir de fines herbes.

Variation sans fromage blanc : verser uniquement de l'huile de pépins de courge styrienne igp sur les pommes de terre et servir avec différents fromages, du beurre en morceaux et du sel. Un plat aussi facile et rapide à préparer que savoureux !

**Recette de Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch**