

ASSIETTE NICOISE AUX POMMES DE TERRE ET AU FROMAGE DE CHEVRE

Ingrédients pour 2 personnes

200 grammes de pommes de terre

125 grammes de fromage de chèvre frais

3 gousses d'ail

50 grammes de filets d'anchois

Huile d'olive

Poivre noir

*Herbes de Provence : thym, laurier, romarin,
origan, sarriette, marjolaine, basilic, estragon*

Dans un pilon écraser les filets d'anchois avec l'ail pelé.

Faire cuire à l'eau les pommes de terre lavées et pelées.

Une fois cuite, les égoutter et les écraser à l'aide d'une fourchette.

Rajouter l'huile d'olive, le poivre noir, l'ail et l'anchois écrasés au pilon.

Bien mélanger et étaler dans un plat à gratin.

Rajouter le fromage de chèvre en tranches sur le dessus ainsi que les herbes de Provence.

Passer au four thermostat 180° pendant dix minutes et servir chaud.

