

Petits chèvres au jambon, pommes de terre écrasées aux noix

Les ingrédients pour 4 personnes

16 petits chèvres secs
3 tranches de jambon de montagne
4 grosses pommes de terre
1 poignées de cerneaux de noix
4 c à s d'huile de noix

J'ai pris des chèvres bouchons que j'ai coupés en deux et mis un batonnet de brochette en bambou dans chaque morceau . Vous voyez la cuisine c'est aussi du bricolage.

Envelopper les fromages de chèvre avec des lamelles de jambon cru et les ranger dans un plat à four. Cuire 15-20 mn à 180°.

Hacher les cerneaux de noix.

Cuire les pommes de terre épluchées à l'eau bouillante salée, les égoutter et les écraser avec une fourchette dans un saladier. Verser l'huile de noix et ajouter les noix. Saler et poivrer . Bien mélanger.

Dresser les pommes de terre écrasées dans les assiettes et poser les chèvres dessus. Décorer avec quelques herbes.

Il ne faut pas trop saler les pommes de terre, les chèvres et le jambon le sont déjà.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>