

Rouelles à la Thoïonade



2 personnes

15 min préparation

10-15 min cuisson

Les ingrédients

1 boîte de 60 g de Thoïonade la belle-iloise

4 pommes de terre moyennes à chair ferme type Charlotte ou Belle de Fontenay

50 g de gruyère râpé

1 cuillère à soupe de crème fraîche

Les étapes

- 1- Faire cuire les pommes de terre en robe des champs (avec leur peau) à l'eau salée
- 2- Couper des rondelles d'un petit centimètre d'épaisseur
- 3- Laisser refroidir
- 4- Mélanger la thoïonade et la crème fraîche
- 5- Tartiner les rondelles avec le mélange et saupoudrer de gruyère râpé
- 6- Passer à four chaud 10 à 15 minutes à 200°C