



## Millefeuilles de pommes de terre au Roquefort



### Roquefort

Couverts : 4 personnes

Temps : Préparation : 20 min / Cuisson : 15 min

### Ingrédients

- + 60 g de Roquefort
- + 5 pommes de terre à chair ferme (roseval, charlotte)
- + quelques feuilles de mâche
- + 4 petits suisses à 20% de MG
- + 1 cuil. à soupe d'huile
- + 1 cuil. à soupe d'estragon haché, 1 cuil. à soupe de baies roses

### Recette

Pour le millefeuilles de pommes de terre au Roquefort : Pelez les pommes de terre puis coupez-les en 16 tranches épaisses. Cuisez-les dans le panier d'un cuit-vapeur huilé, environ 12 à 15 mn. Laissez refroidir. Ecrasez le Roquefort et mélangez-le aux petits suisses et à l'estragon, poivrez. Tartinez-en 8 rondelles de pommes de terre, superposez-les par 2. Recouvrez chaque millefeuille d'une dernière rondelle et d'une cuillerée de préparation au Roquefort. Décorez de baies roses et de mâche. Servez frais.