

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