**Bibleskäse**

Ingrédients : (pour 2-3 personnes)

- 8 pommes de terre (à cuire à l'eau ou à rôtir)  
- 500 g de fromage blanc à 20% de matière grasse  
- 2 échalotes  
- 1 oignon  
- Persil frais  
- Sel, poivre

- Huile d'olive (pour rôtir les pommes de terre)

Recette :

Émincez finement les échalotes, l’oignon et le persil. Déposez-les dans un saladier avec le fromage blanc. Salez et poivrez. Réservez.

Préparez les pommes de terre rôties dans une grande sauteuse.

Servez les pommes de terres rôties avec le fromage blanc.

Variantes : Vous pouvez remplacez le fromage blanc par de la faisselle. Dans certaines recettes on mélange même le fromage blanc avec un peu de crème fraîche épaisse. Vous pouvez également servir des pommes de terre en robe des champs à la place des pommes de terres rôties. Le bibleskäse servi avec des pommes de terres rôties est typiquement alsacien. Alors que la variante aux pommes de terre en robe des champs est plus mosellan.

***http://www.evacuisine.fr/***