



ECRASE DE POMMES DE TERRE AUX CHAMPIGNONS

Ingrédients : pour 4 personnes
500 grs de champignons blancs La gontière
300 grs de pommes de terre à purée
Quelques cuil. à soupe d'huile d'olive
1 échalote et une gousse d'ail hachées
Un peu de cerfeuil ou de fines herbes

Cuire les pommes de terre à la vapeur dans leur peau.

Faire revenir l'échalote hachée et la gousse d'ail écrasée dans 1 cuil. à soupe d'huile d'olive. Ajouter les champignons émincés assez finement et cuire à feu vif pendant environ 8 mn pour faire évaporer l'eau de végétation. Saler, poivrer en fin de cuisson et ajouter un peu d'herbes hachées (cerfeuil ou fines herbes).

Peler les pommes de terre et les écraser au pilon ou à la fourchette en ajoutant progressivement un filet d'huile d'olive. Mélanger aux champignons cuits.

Tasser la préparation dans des cercles ou dans des ramequins individuels et maintenir au chaud ou réchauffer doucement au four au moment de servir.

Servir en accompagnement d'une viande ou d'un poisson ou seul, surmonté d'un œuf mollet ou poché, avec une petite salade.

maptitcuisine.canalblog.com