

POMMES DE TERRE FARCIES

aux champignons à la crème



🍴 4 🕒 20 min 📅 35 min

4 pommes de terre de 200 g chacune • 500 g de champignons (de Paris ou des bois) • 4 cuil. à soupe de crème fraîche • 100 g d'oignons • 1 gousse d'ail • 1 cuil. à soupe de persil haché • muscade • sel

① Épluchez les pommes de terre, creusez-les légèrement (enlevez environ 50 g de chair par pomme de terre), puis faites-les cuire à la vapeur pendant 20 minutes. ② Pendant ce temps, épluchez et émincez les oignons, pelez et écrasez l'ail. Lavez, essuyez et émincez les champignons. ③ Faites revenir à sec dans une poêle les oignons et l'ail ; quand ils sont légèrement colorés, ajoutez les champignons, puis le persil. Laissez cuire pendant 10 à 12 minutes, ajoutez la crème, du sel et de la muscade. ④ Garnissez avec ce mélange les pommes de terre cuites.

Notre suggestion : servez chaud avec une salade de tomates ou des légumes râpés en salade.