

Recette SALÉE

Nombres de personnes : 2 - Temps de préparation : 20 mn

Cuisson : 3 mn - Difficulté : Moyen



Pommes de terre farcies aux champignons

> Préparation

- Emballez les pommes de terre dans du papier aluminium et faites-les cuire 45 min à 220°C.
- Pelez les champignons, enlevez les pieds et coupez-les en lamelles.
- Faites revenir les échalotes dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et ajoutez les champignons.
- Faites revenir 5 min puis ajoutez la crème et le persil. Saler et poivrer. Laissez tiédir.
- Mixez le tout.
- Coupez un chapeau aux pommes de terre et videz-les.
- Mélangez la chair à la préparation aux champignons et remplissez-en les pommes de terre.
- Enfouez 5 min sous le grill du four.

Ingrédients

- 2 grosses pommes de terre
- 3 gros champignons (env. 150 gr)
- 1 tranche de jambon blanc
- 1 c.à c. de crème fraîche épaisse
- 2 échalotes émincées
- 1 c.à c. de persil plat
- Sel & Poivre
- Huile d'olive