

Recettes Françaises diverses

Purée de pommes de terre et champignons

Ingrédients pour 2 personnes

- 500 gr Pommes de terre
- 1 boîte de champignons de Paris (moyenne)
- 1 cuillère à café de fond de volaille ou de veau (selon goût)
- 30 gr de beurre pour la poêle
- 30 gr de beurre pour la purée
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 gousse d'ail
- Persil
- Poivre
- Sel
- 25 cl d'eau
- 25 cl de lait
- 20 cl du jus de cuisson des pommes de terre

Budget : €

Difficulté : facile

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Egoutter les champignons en gardant le jus de la boîte dans une casserole.

Eplucher les pommes de terre, les laver et les couper grossièrement-

Mettre les pommes de terre dans la casserole avec le jus des champignons.

Ajouter un verre d'eau et un verre de lait et saler.

Porter à ébullition et cuire 20 mn environ.

Eplucher, dégermer et émincer l'ail.

Mettre chauffer le beurre dans une poêle et y verser l'ail-

Poivrer, saler et ajouter les champignons.

Mélanger et faire revenir quelques minutes.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, égoutter en conservant la moitié du jus de cuisson, soit environ 20 cl.

Mettre le fond de volaille dans le jus de cuisson récupéré.

Ecraser les pommes de terre en purée et y incorporer le jus avec le fond de volaille.

Mixer les champignons et les ajouter à la purée et mélanger.

Saler, poivrer, ajouter du persil, une noix de beurre et la crème.

Mélanger et servir très chaud.