



Croustillants

Pour obtenir un léger croquant, parsemez les légumes de chapelure. De préférence, de la chapelure faite maison (restes de pain sec passés au mixeur).



Pommes de terre farcies aux champignons

Préparation

Cuisson

Difficulté

Coût



25 min



40 min



Facile



Économique

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 pommes de terre
- 350 g de champignons de Paris ou de girolles
- 4 échalotes
- 3 gousses d'ail
- 2 brins de persil
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 40 cl de bouillon de légumes
- Huile d'olive
- Sel et poivre

1. Laver, éplucher et couper dans le sens de la longueur au $\frac{1}{4}$ de la pomme de terre, puis évider le gros morceau avec un petit couteau. **2.** Hacher les échalotes et 1 gousse d'ail, puis faire revenir dans 2 cuillères d'huile d'olive. **3.** Verser les champignons et laisser cuire 7 à 10 min à petit feu. **4.** Ajouter la crème et laisser légèrement réduire. **5.** Hors du feu, ajouter le restant d'ail haché, le persil ciselé, saler, poivrer et mélanger. **6.** Garnir les pommes de terre généreusement du mélange, remettre le chapeau et ficeler. **7.** Les placer dans un plat allant au four, en les mouillant de bouillon de légumes et d'un filet d'huile d'olive. **8.** Enfourner pendant 40 minutes environ (variable selon la grosseur des pommes de terre). Et arroser de bouillon de temps de temps.