



Légumes variés
Poêlée des bois



1h05 **35 min** **30 min** **0** **295**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Poêlée de champignons sauvages

500 g **Champignon(s) sauvage(s)**
4 **Echalote(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 c. à soupe **Graisse de canard**
1 **Sel**
1 **Poivre noir**

Pommes de terre sautées

800 g **Pomme(s) de terre**
2 c. à soupe **Graisse de canard**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 **Sel**
1 **Poivre noir**

Dressage

0.5 botte(s) **Persil plat**

Étape 1

Préparation des pommes de terre sautées

- 1 Éplucher les pommes de terre.
- 2 Les couper en rondelles d'1/2 cm d'épaisseur.
- 3 Il est possible de les faire tremper dans l'eau froide afin d'ôter l'amidon. Moins elles contiendront d'amidon, plus ça sera facile de les faire sauter.
- 4 Les essuyer dans un linge propre.
- 5 Faire chauffer la graisse de canard dans une poêle.
- 6 Si vous n'êtes pas amateur de graisse de canard, la remplacer par un mélange d'huile et de beurre.
- 7 Ajouter les pommes de terre.
- 8 Rissoler les pommes de terre sur feu vif pendant 20 minutes en agitant régulièrement la poêle pour éviter que les rondelles ne collent entre elles.
- 9 Éplucher et émincer finement l'ail.
- 10 Cinq minutes avant la fin de la cuisson, saler, poivrer et ajouter l'ail émincé.

Étape 2

Préparation de la poêlée de champignons sauvages

- 1 Nettoyer les champignons sauvages avec un papier absorbant humidifié.
- 2 Détailler les plus gros en morceaux.
- 3 Éplucher les échalotes et les émincer finement.
- 4 Éplucher la gousse d'ail et l'émincer finement.
- 5 Dans la poêle, faire fondre la graisse de canard.
- 6 Si vous n'êtes pas amateur de graisse de canard, la remplacer par du beurre.
- 7 Ajouter l'ail et les échalotes et les faire revenir sans coloration pendant 2 minutes.
- 8 Verser les champignons dans la poêle.
- 9 Saler et poivrer.
- 10 Cuire sur feu moyen pendant 10 minutes pour que les champignons rendent leur eau de végétation.
- 11 L'eau des champignons doit être complètement évaporée, si ce n'est pas le cas, poursuivre un peu la cuisson.

Étape 3

Dressage

- 1 Ciseler le persil plat.
- 2 Verser les champignons dans la poêle de pommes de terre sautées.
- 3 Ajouter le persil ciselé.
- 4 Mélanger délicatement.
- 5 Répartir la poêlée d'automne dans de petits plats individuels chauds.