

*Légumes variés*

Champignons farcis au fromage frais et pommes sautées



45 min **10 min** **35 min** **0** **450**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les champignons farcis

1 kg **Champignon(s) de Paris**
300 g **Fromage frais à tartiner**
0.5 botte(s) **Persil plat**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour les pommes de terre sautées

800 g **Pomme(s) de terre**
50 ml **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des pommes de terre et du fromage frais

- 1 Préchauffer le four à 220°C (Th. 7-8).
- 2 Porter à ébullition une casserole d'eau salée.
- 3 Eplucher et couper les pommes de terre en dés d'environ 2 cm puis les plonger dans l'eau bouillante. Faire cuire pendant 5 minutes.
- 4 Peler et hacher finement l'ail. Rincer, effeuiller et ciseler le persil plat. Les disposer dans un bol avec le fromage frais. Bien mélanger.

Étape 2

Cuisson des pommes de terre

- 1 Quand les pommes de terre sont précuites, les égoutter.
- 2 Dans une sauteuse, faire chauffer un filet d'huile de cuisson sur feu moyen/vif et faire revenir les pommes de terre pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et cuites. Remuer souvent. Assaisonner de sel et de poivre.

Utiliser de préférence une sauteuse antiadhésive,

- 3 suffisamment grande pour pouvoir remuer les pommes de terre facilement. Sinon, utiliser 2 sauteuses.
- 4 Mettre une bonne quantité d'huile pour bien dorer les pommes de terre. Eventuellement, les égoutter en fin de cuisson pour retirer l'excédant d'huile.

Étape 3

Préparation des champignons

- 1 Rincer les champignons de Paris et couper leurs pieds. Garder ces derniers pour la suite de la recette.
- 2 Si les pieds des champignons sont un peu secs, couper leur base.
- 3 A l'aide d'une petite cuillère, garnir les champignons de fromage frais, puis les disposer au fur et à mesure dans un plat allant au four, avec les pieds de champignons.
- 4 Enfourner pendant 15 minutes jusqu'à ce que les champignons soient cuits.

Étape 4

Dressage

- 1 Déguster les champignons farcis au fromage frais chauds, accompagnés des pommes de terre sautées.