



Légumes variés

Champignons farcis au fromage frais et pommes sautées



45 min 10 min 35 min

0

450

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation des pommes de terre et du fromage

- 1 Préchauffer le four à 220°C (Th. 7-8).
- 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.

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

- suffisamment grande pour pouvoir remuer les pommes de terre facilement. Sinon, utiliser 2 sauteuses.
- 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

- Rincer les champignons de Paris et couper leurs pieds.
 Garder ces derniers pour la suite de la recette.
- Si les pieds des champignons sont un peu secs, couper leur base.
- 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.
- Enfourner pendant 15 minutes jusqu'à ce que les champignons soient cuits.

Étape 4

Dressage

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