

Pommes de terre farcies aux champignons.

Pour cuire au four, la meilleure des variétés sera la Noirmoutier. C'est une pomme de terre de petite taille. Pour plus avoir plus de goût dans l'assiette, il ne faut pas l'éplucher mais simplement la brosser et la cuire avec sa peau. Il y a également la Samba avec sa chair fondante qui se déguste seulement cuite au four et de préférence en papillote !

Celle-ci est excellente en accompagnement d'une bonne viande rouge grillé ou d'un morceau de poulet ou dinde avec une **salade**.

Ingrédients :

Pour 2 personnes

- 2 grosses pommes de terre
- 3 gros champignons
- 1 cuillère à café de crème fraîche épaisse
- 2 échalotes émincées
- 1 cuillère à café de persil plat
- Sel & Poivre
- Huile d'olive



Préparation :

1 Laver les pommes de terre, enlever éventuellement les yeux et coups, les enduire d'huile d'olive au pinceau, les déposer dans un plat allant au four, les saler et les cuire environ 45 minutes à 220°C.

2 Peler les champignons, enlever les pieds et couper les en lamelles.

3 Faire revenir les échalotes dans une cuillère à soupe d'huile d'olive puis ajouter les champignons.

4 Faire revenir 5 minutes puis ajouter, la crème et le persil, saler et poivrer. Laisser tiédir. Mixer le tout.

5 Couper un chapeau aux pommes de terre et les vider.

6 Mélanger la chair à la préparation aux champignons et en remplir les pommes de terre.

7 Enfournier 5 minutes sous le grill du four.

En accompagnement : Gaillac doux ou Châteauneuf du-pape rouge