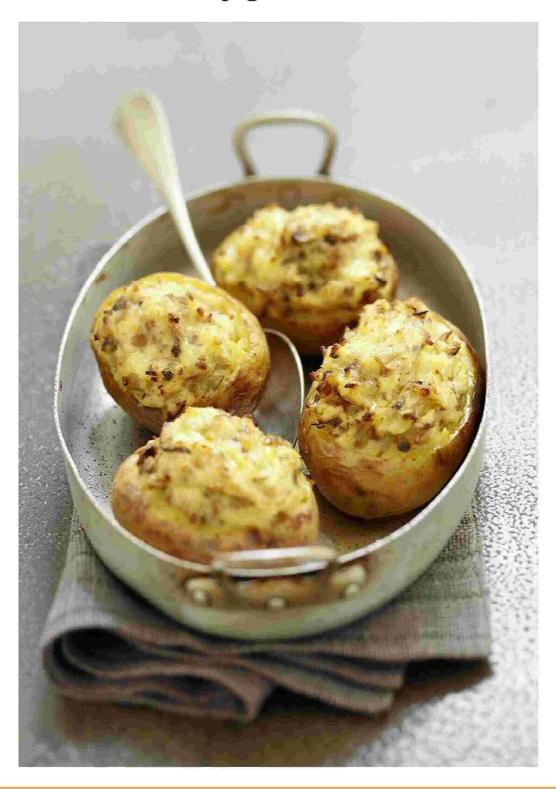
POMMES DE TERRE FARCIES

aux champignons à la crème



① Épluchez les pommes de terre, creusez-les légèrement (enlevez environ 50 g de chair par pomme de terre), puis faites-les cuire à la vapeur pendant 20 minutes. ② Pendant ce temps, épluchez et émincez les oignons, pelez et écrasez l'ail. Lavez, essuyez et émincez les champignons. ③ Faites revenir à sec dans une poêle les oignons et l'ail ; quand ils sont légèrement colorés, ajoutez les champignons, puis le persil. Laissez cuire pendant 10 à 12 minutes, ajoutez la crème, du sel et de la muscade. ② Garnissez avec ce mélange les pommes de terre cuites.

Notre suggestion : servez chaud avec une salade de tomates ou des légumes râpés en salade.