Pommes de terre farcies aux champignons de Paris

Pour 4 personnes Préparation 25mn Cuisson 1h

- 8 pommes de terre
- 350g de champignons de Paris
- 4 échalotes 3 gousses d'ail 2 branches de persil
- 20cl de crème fraîche épaisse 40cl de bouillon de légumes
- 3 cuil à soupe d'huile d'olive Sel Poivre

Technique

1-Eplucher les pommes de terre. Les couper au quart dans le sens de la longueur, puis évider le gros morceau avec un petit couteau

2-Peler et hacher les échalotes et 1 gousse d'ail. Dans une casserole, les faire revenir dans 2 cuil à soupe d'huile d'olive. Brosser, rincer et émincer les champignons. Les ajouter à la casserole et faire cuire à petit feu pendant 10mn

3-Préchauffer le four à 200° (th 6-7). Verser la crème fraîche dans la casserole et laisser légèrement réduire. Hors du feu, ajouter le restant d'ail haché et le persil ciselé. Saler, poivrer et mélanger

4-Garnir généreusement les pommes de terre du mélange. Remettre le chapeau. Placer les pommes de terre dans un plat allant au four, en les mouillant de bouillon de légumes et d'1 cuil à soupe d'huile d'olive. Enfourner pour 40mn environ. Arroser régulièrement de bouillon et servir

Palette de porc aux lentilles

Pour6 à 8 personnes Dessaler 2h préparation 15mn cuisson 2h

- 1 palette demi-sel
- 500g de lentilles 3 carottes
- 2 gros oignons 3 gousses d'ail 4 clous de girofle
- Thym Laurier Persil Sel Poivre

Technique

1-Si nécessaire, mettre la viande de porc dans une passoire et dans un grand récipient. Recouvrir d'eau froide et laisser dessaler 2h environ

2-Eponger et sécher soigneusement la viande. Dans une grande cocotte, faire chauffer 2cuil d'huile et mettre la palette à dorer pendant ¼ d'h

3-Eplucher les oignons et les piquer de clous de girofle. Eplucher et hacher l'ail. Eplucher les carottes et les couper en rondelles épaisses

4-Ajouter à la palette les carottes et les oignons. Laisser revenir à feu doux quelques instants

5-Mouiller ensuite d'eau froide pour que la viande baigne largement. Ajouter le thym, le laurier et 1 branche de persil haché. Poivrer. Couvrir le récipient et laisser cuire 1 bonne heure. Retirer du feu et laisser refroidir

6-Laver et trier soigneusement les lentilles. Les verser dans la cocotte Remettre sur le feu, amener progressivement à ébullition et laisser cuire à petit frémissement (le temps indiqué sur la boîte selon la nature des lentilles) 1/2h environ. Ajouter, si besoin, un peu d'eau chaude . Vérifier l'assaisonnement en sel

7-Dans un plat creux, présenter la palette sur son lit de lentilles

Remarque En versant les lentilles on peut ajouter une petite pincée de bicarbonate