

Papas asadas, salsa champiñones



Ingrédients pour 4 personnes:

700 gr de pommes de Terre grenaille.
2 gros Champignons Portobello.
50 gr de Champignons de Paris.
3 gousses d'Ail.
30 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *OLEUM NATURALE*.
50 ml de Vinaigre Balsamique *Cal Menescal*.
Sel et poivre
1 pincée de flocons de piment de Cayenne.
1 pincée de thym.

Sauce

190 ml de bouillon de Légumes.
150 ml de Crème fouettée épaisse.
95 ml de vin blanc sec.
30 gr de Ciboulettes hachées.

Préparation:

- Préchauffer le four à 200°.
- Laver les pommes de terre.
- Mettre les champignons, les pommes de terre non pelées, l'ail, l'huile d'olive, le vinaigre, le sel, le poivre, les flocons de piment et le thym dans un grand récipient.
- Mélanger jusqu'à ce que les pommes de terre soient uniformément enduites.
- Les transvaser dans un grand plat allant au four et les répartir uniformément.
- Les laisser rôtir pendant 15 minutes.
- Les mélanger et cuire encore 15 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
- Eteindre le four, et laisser le plat dedans.
- Dans une poêle sur feu moyen, verser le vin et faites cuire environ 2-3 minutes.
- Verser le bouillon et la crème.
- Saupoudrer avec la moitié de la ciboulette.
- Porter à ébullition et laisser mijoter 5 minutes et ajouter les pommes de terre.
- Décorer avec le reste de la ciboulette et servir!

Conseil:

Vous pouvez servir ce plat seul, ou en accompagnement d'une viande ou d'un poisson.