

## RECETTE

### Pommes de terre farcies aux champignons

**Pour 4 personnes :**

*Ingrédients:*

4 belles pommes de terre (bintje)  
200 g de champignons frais  
2 petits oignons  
1 gousse d'ail  
200 g de beurre  
2 c.à soupe de crème fraîche épaisse  
1 petite botte de ciboulette  
sel, poivre

**Préparation:**

Préchauffer le four à 200°C. Laver les pommes de terre sans les éplucher, les faire cuire sur la plaque du four chaud environ 45 mn, enveloppées chacune dans un carré d'aluminium, peler les oignons. Nettoyer les champignons, les laver, couper le pied terreux puis les essuyer.

Emincer champignons et oignons, les faire revenir dans le beurre avec de l'ail écrasé. Découper un couvercle dans les pommes de terre, les évider en laissant une paroi de 5mm d'épaisseur. Mixer chair de pommes de terre, oignons, champignons, crème, sel et poivre. Parsemer de ciboulette ciselée. Garnir les pommes de terre, puis les remettre au four chaud 200°C 10 mn. Servir avec une salade verte.

Vin conseillé: blanc sec.

Bon appétit

