



LA RECETTE DU MOIS

## *Pommes de terre aux cèpes*

### Ingrédients : (pour 4 pers)

- 750 g de petites pommes de terre
- 2 belles échalotes
- 400 à 450 g de cèpes (poids net)
- 2 CS d'huile d'olive
- 2 c.à soupe d'huile de noix
- Sel et poivre du moulin



### Préparation :

Laver les pommes de terre et les cuire 10 à 12 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée. Les égoutter et réserver.

Pendant la cuisson des pommes de terre, parer les cèpes (les laver rapidement si nécessaire) et les tailler en petits dés d'1/2 centimètre de côté.

Dans un grand sautoir, mettre l'huile d'olive à feu assez doux, ajouter les échalotes et lorsqu'elles sont transparentes, verser les cèpes et augmenter un peu le feu. Cuire pendant une dizaine de minutes en remuant régulièrement.

Saler, débarrasser.

Dans le même sautoir, remettre un peu d'huile, ajouter les pommes de terre pré-cuites. Les faire rôtir en remuant régulièrement pendant 5 à 7 minutes puis remettre les cèpes et cuire encore une dizaine de minutes à couvert.

Ajouter l'huile de noix, remuer. Saler et poivrer.

Bon appétit!

Perrine MAISON MULIER **Diététicienne Nutritionniste** sur Rendez-vous

8 rue des Ecoles – 51140 MUIZON – 06.35.91.52.47

e-mail : [perrine.diet@orange.fr](mailto:perrine.diet@orange.fr)

[www.perrinediet.com](http://www.perrinediet.com)