

POÊLÉE POMMES, CHÂTAIGNES & CHAMPIGNONS



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- 4 pommes Golden
- 20 châtaignes (bocal)
- 2 échalotes
- Champignons de Paris 250g crus
- Coriandre ou persil 1 poignée (= 20g)
- Beurre doux 50g
- Sel, poivre

Astuces :

- Ajouter des figes et/ou des abricots (frais ou secs) selon la saison.
- Ajouter des raisins secs ou des pruneaux.

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 20 minutes
Pour 4 personnes

1. Sur une planche à découper : éplucher les pommes, les champignons et les échalotes.
2. Couper les pommes en cubes de 2 cm de largeur, les échalotes en tout petits morceaux, les châtaignes en 4 et les champignons en fines lamelles.
3. Dans une casserole : faire fondre la moitié du beurre sur feu moyen et faire revenir les échalotes et les champignons pendant 5 minutes.
4. Ajouter les pommes et la moitié restante de beurre, couvrir et laisser cuire pendant 15 minutes.
5. Les légumes vont rendre de l'eau, c'est normal. Laisser réduire complètement.
6. Au dernier moment, ajouter les herbes finement ciselées et les châtaignes. Remuer 2 minutes, saler, poivrer et servir.



@Recettes100faim.fr