

Poêlée de grenailles & champignons — Fleur de sel au poivre

Cette poêlée rustique de pommes de terre grenailles et champignons se cuisine en moins d'une heure et se sublime d'une touche finale saline et boisée : la Fleur de sel au poivre libère des éclats croquants et un parfum résineux qui révèlent la douceur des grenailles et le côté umami des champignons. Le mariage de la texture fondante des pommes de terre rôties, des bords dorés et des morceaux de champignons légèrement caramélisés crée un plat convivial, idéal pour un dîner en famille ou un repas entre amis. Préparez simplement, poêlez, dressez chaud et parsemez juste avant de servir pour profiter du croquant et d'une belle longueur aromatique.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
15 min

C
CUISSON
30 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 800 g de pommes de terre grenailles (petites, avec peau)
- 400 g de champignons variés (champignons de Paris, pleurotes ou shiitakés)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 20 g de beurre (facultatif, pour plus de richesse)
- 2 échalotes, émincées finement
- 2 gousses d'ail, écrasées
- 1 branche de thym frais (ou 1 cuillère à café de thym séché)
- 1 cuillère à soupe de persil plat haché
- 1 citron (zeste et jus, facultatif)
- Fleur de Sel au Poivre Voatsiperifery Noir de Madagascar — quantité à ajouter au dressage (voir dosage)
- Poivre noir du moulin (facultatif, très léger si désiré)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Fleur de Sel au Poivre Voatsiperifery Noir de Madagascar



Scanner pour voir le produit

Préparation

Lavez les grenailles et coupez les plus grosses en deux pour obtenir des tailles homogènes.

Préchauffez une grande poêle antiadhésive à feu moyen-vif et versez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Ajoutez les grenailles, salez légèrement avec une pincée ordinaire de sel (pas la fleur de sel) et faites-les dorer 12-15 minutes en remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient tendres et croustillantes à l'extérieur.

Pendant ce temps, nettoyez et coupez les champignons en quartiers ou lamelles. Chauffez une autre petite poêle avec 1 cuillère à soupe d'huile et 10 g de beurre, puis faites sauter les échalotes 2 minutes.

Ajoutez les champignons et l'ail aux échalotes, augmentez le feu pour les dorer sans les surcharger. Laissez cuire 6-8 minutes jusqu'à légère coloration et évaporation de l'eau.

Réunissez grenailles et champignons dans la grande poêle, ajoutez le thym, rectifiez l'assaisonnement avec un soupçon de sel si nécessaire et mélangez 1-2 minutes pour lier les saveurs.

Hors du feu, ajoutez le persil haché et un filet de jus de citron si vous aimez la fraîcheur.

Dressez chaud dans un plat de service ou directement dans les assiettes. Juste avant de servir, prenez une petite pincée de Fleur de Sel au Poivre Voatsiperifery Noir de Madagascar et parsemez uniformément: écrasez légèrement entre le pouce et l'index pour mieux diffuser les arômes sans saturer le plat.

Le conseil des Épices Curieuses

Ajoutez la fleur de sel et le poivre Voatsiperifery uniquement au moment du service pour préserver le croquant et la complexité aromatique. Pour maîtriser l'intensité, prélevez la fleur de sel entre le pouce et l'index et écrasez-la légèrement au-dessus du plat.

