

Poêlée de champignons et pommes de terre au Poivre des moines

Poivre des moines s'invite ici pour sublimer une poêlée rustique de champignons et pommes de terre : une alliance de textures fondantes et légèrement croustillantes, un parfum boisé et herbacé qui réveille chaque bouchée. Les petites baies concassées apportent une note poivrée douce, résineuse et une amertume élégante en finition, tandis qu'un filet d'huile d'olive et quelques feuilles de thym lient l'ensemble. C'est une assiette parfaite pour un dîner convivial en semaine, un déjeuner de weekend ou pour accompagner une salade verte et du fromage frais. Simple et rapide, ce plat mise sur la qualité des produits et un assaisonnement précis pour créer du relief et de la gourmandise dès la première fourchette.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
15 min

C
CUISSON
30 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingédients

- 700 g pommes de terre à chair ferme (type Charlotte), lavées et coupées en dés de 2 cm
- 400 g mélange de champignons (champignons de Paris, pleurotes, ou shiitakés), nettoyés et émincés
- 1 grosse échalote, ciselée
- 2 gousses d'ail, écrasées
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 15 g de beurre (facultatif, pour nacrer)
- 1 branche de thym frais
- 1 cuillère à soupe de persil plat ciselé
- Sel fin
- Poivre noir du moulin (au goût)
- Poivre des moines - Baies de Gattilier, concassé (voir dosage)
- 1 filet de jus de citron (facultatif, pour relever)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Poivre des moines - Baies de Gattilier



Scanner pour voir le produit

Préparation

Préparez les pommes de terre: portez une grande casserole d'eau salée à ébullition, plongez les dés 8 minutes pour les attendrir sans les cuire complètement. Égouttez et laissez sécher quelques minutes.

Chauffez 2 cuillères d'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen-vif. Ajoutez les dés de pomme de terre et faites-les dorer sans trop remuer, 8-10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et colorés. Salez légèrement. Transférez-les sur une assiette.

Dans la même poêle, ajoutez la cuillère d'huile restante et, si vous le souhaitez, le beurre. Baissez le feu à moyen, puis faites revenir l'échalote 2 minutes jusqu'à ce qu'elle soit translucide.

Ajoutez l'ail et les champignons. Saisissez 6-8 minutes en remuant pour que les champignons rendent leur eau puis colorent. Ajoutez la branche de thym en cours de cuisson et rectifiez l'assaisonnement au sel et poivre noir.

Remettez les pommes de terre dans la poêle, mélangez délicatement pour enrober. Laissez cuire 2 minutes pour mélanger les saveurs. Goûtez et ajustez l'assaisonnement.

Juste avant de servir, concassez très légèrement les baies de Poivre des moines au mortier ou au fond d'une cuillère (voir dosage). Parsemez-les sur la poêlée et ajoutez le persil ciselé. Arrosez d'un filet de jus de citron si vous aimez une pointe d'acidité.

Servez chaud, dans un plat creux ou directement à l'assiette. Si vous avez utilisé du beurre, mélangez rapidement pour obtenir une légère brillance.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour réveiller les arômes, faites légèrement torréfier les baies 20-30 secondes dans une poêle très chaude puis concassez-les. Ajoutez-les en finition pour garder leurs notes herbacées. Utilisez une poêle large pour bien dorer les pommes de terre sans surcharger.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit