

Poêlée de champignons et pommes de terre à la Poivrillade

Cette poêlée de champignons est une assiette rustique et raffinée, parfaite pour un dîner convivial ou un brunch dominical. La texture fondante des champignons se marie à la mâche douce des pommes de terre sautées, tandis que l'Assemblage Poivrillade apporte des notes florales, boisées et une chaude élégance en finition. En bouche, le mélange relève sans dominer : quelques éclats concassés pendant la cuisson installent une base aromatique, et une pincée finale délivre tout son éclat. Servez-la telle quelle, avec un œuf mollet pour l'onctuosité, ou sur une belle tartine de chèvre frais pour un contraste crémeux et gourmand. Une recette simple qui invite à cuisiner dès les premières lignes.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
15 min

C
CUISSON
25 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 600 g de pommes de terre (charlotte ou a chair ferme)
- 500 g de champignons mélangés (champignons de Paris, pleurotes ou shiitake)
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 20 g de beurre (facultatif)
- 1 branche de thym frais
- quelques brins de persil plat
- sel fin

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Assemblage Poivrillade



Scanner pour voir le produit

- poivre noir fraîchement moulu

- Assemblage Poivrillade

Préparation

Lavez et brossez les pommes de terre; coupez-les en petits dés réguliers (environ 1,5 cm). Pour gagner du temps, vous pouvez les précuire 5-7 minutes à l'eau bouillante salée puis bien les égoutter et sécher.

Émincez les échalotes finement. Hachez l'ail et coupez les champignons en lamelles ou en morceaux réguliers selon leur taille.

Chauffez 2 c. à soupe d'huile d'olive et 10 g de beurre dans une grande poêle à feu moyen. Ajoutez les dés de pommes de terre en une seule couche. Laissez colorer sans trop remuer pendant 6-8 minutes pour obtenir une jolie croûte.

Baissez légèrement le feu, salez modérément et poursuivez la cuisson en remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient tendres (5-7 minutes). Si elles collent, ajoutez un filet d'huile.

Dans une autre poêle, chauffez 1 c. à soupe d'huile d'olive. Ajoutez les échalotes et l'ail, faites suer 1 à 2 minutes sans coloration, puis ajoutez les champignons et la branche de thym. Salez peu et laissez cuire à feu vif jusqu'à évaporation de l'eau rendue et légère coloration (5-7 minutes).

Environ 5 minutes avant la fin, saupoudrez la moitié de la quantité recommandée d'Assemblage Poivrillade sur les champignons et mélangez pour libérer les arômes. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

Mélangez délicatement les pommes de terre sautées et les champignons dans la plus grande poêle. Goûtez et, au moment du dressage, ajoutez la seconde moitié de l'Assemblage Poivrillade en finition pour préserver les notes florales et citronnées.

Ciselez le persil plat et parsemez-le avant de servir. Disposez un œuf mollet ou une tartine de chèvre frais pour chaque assiette si souhaité: l'œuf ajoutera du crémeux, la tartine un contraste acidulé.

Servez chaud, en veillant à proposer du citron à part et du pain rustique pour accompagner.

Le conseil des Épices Curieuses

Concassez l'Assemblage Poivrillade au mortier pour conserver des éclats. Précuissez les pommes de terre pour raccourcir la cuisson et obtenir une texture tendre à cœur. Ajoutez la finition d'épices juste avant de servir pour préserver les notes florales.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit