

Pommes de terre poivre fumé, champignons rôtis et crème

Pommes de terre poivre fumé s'invite ici pour transformer un plat simple en assiette généreuse et chaleureuse : pommes de terre rôties croustillantes, champignons dorés et oignons confits se marient à une crème fraîche ou végétale pour un contraste onctueux. Le Poivre noir de Banasura fumé, par petites touches concassées au moment du service, apporte une note boisée et légèrement torréfiée qui relève la douceur des légumes sans la dominer. Les textures — peau croustillante, chair fondante, champignons moelleux et crème soyeuse — rendent chaque bouchée complexe et réconfortante. Idéal pour un dîner convivial en semaine ou un déjeuner dominical, ce plat végétarien se prépare avec des ingrédients faciles et promet une table parfumée et gourmande dès les premières minutes en cuisine.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
20 min

C
CUISSON
40 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 800 g de petites pommes de terre à chair ferme (type Charlotte ou Amandine)
- 300 g de champignons de Paris ou mixtes, nettoyés et tranchés
- 2 gros oignons jaunes, émincés
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 30 g de beurre (ou huile d'olive pour version végétale)
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 branche de thym (ou 1 cuillère à café de thym séché)
- 200 g de crème fraîche épaisse ou crème végétale (soja, avoine)
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique (pour les oignons confits)
- Sel fin
- Poivre noir de Banasura fumé (voir dosage)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Poivre noir de Banasura fumé



Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 200 °C (chaleur tournante si possible). Lave les pommes de terre et coupe les plus grosses en deux pour obtenir des morceaux de taille homogène.

Dans un grand bol, mélange les pommes de terre avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, une bonne pincée de sel et quelques brins de thym effeuillés. Étale en une seule couche sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Rôtis au four 30 à 35 minutes en remuant une fois à mi-cuisson: les pommes de terre doivent être bien dorées et croustillantes à l'extérieur, fondantes à l'intérieur.

Pendant ce temps, fais chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et 10 g de beurre dans une grande poêle. Ajoute les oignons émincés et une pincée de sel, fais-les confire doucement 15 à 20 minutes en remuant souvent; termine par le vinaigre balsamique et laisse caraméliser légèrement.

Dans une autre poêle à feu vif, fais fondre le reste du beurre ou huile, ajoute les champignons tranchés et saisis-les sans surcharger la poêle 6 à 8 minutes jusqu'à ce qu'ils dorent. Ajoute l'ail écrasé et une pincée de sel en fin de cuisson, puis réserve hors du feu.

Réchauffe rapidement la crème choisie dans une petite casserole sans la faire bouillir, assaisonne légèrement de sel.

Dresse: répartis les pommes de terre rôties, ajoute les champignons puis les oignons confits. Nappe d'un filet de crème autour ou au centre.

Juste avant de servir, concasse au mortier ou au moulin le Poivre noir de Banasura fumé et saupoudre parcimonieusement sur chaque assiette pour libérer sa fraîcheur fumée. Goûte et ajuste si nécessaire avec un tour de moulin supplémentaire très léger.

Le conseil des Épices Curieuses

Concasse le poivre au dernier moment pour préserver ses notes fumées. Pour des pommes de terre encore plus croustillantes, laisse-les sécher 10 minutes après le lavage avant de les huiler. Si tu choisis une crème végétale, monte-la légèrement hors du feu pour garder une texture onctueuse.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit