

Purée beurrée au poivre blanc et champignons poêlés

La purée poivre blanc se révèle ici dans une version bien beurrée et réconfortante : une purée de pommes de terre lisse, onctueuse et nappante, relevée d'une pointe de poivre blanc moulu qui diffuse une chaleur fine et légèrement musquée. Les champignons poêlés apportent une texture fondante et un parfum terreux qui contraste avec la douceur du beurre. Ce plat simple se cuisine en moins d'une heure et se partage volontiers pour un dîner familial ou comme accompagnement généreux d'un plat principal végétarien. Dès les premières minutes, tu auras envie de plonger la cuillère — la purée soyeuse garde une belle tenue, tandis que le poivre blanc affirme la saveur sans la masquer.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
15 min

C
CUISSON
35 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre à chair farineuse (type Bintje ou Yukon Gold)
- 60 g de beurre demi-sel (ou 50 g + une pincée de sel)
- 10 cl de lait entier chaud (ou lait végétal pour version légère)
- 1 pincée de muscade râpée
- 1/2 cuillère à café de poivre blanc moulu
- 400 g de champignons de Paris ou mélange forêt, nettoyés et tranchés
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 échalote finement ciselée

LE MÉLANGE DE LA RECETTE

Poivre blanc moulu



Scanner pour voir le produit

- 1 cuillère à soupe de persil plat ciselé

- sel fin

Préparation

Épluche et coupe les pommes de terre en morceaux réguliers. Place-les dans une grande casserole, couvre d'eau froide salée et porte à ébullition. Laisse cuire 18 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Pendant la cuisson des pommes de terre, chauffe l'huile d'olive dans une grande poêle à feu vif. Ajoute les champignons tranchés et l'échalote. Fais sauter sans remuer trop souvent pour bien les colorer, environ 6 à 8 minutes, jusqu'à ce qu'ils aient rendu leur eau et commencent à dorer.

Baisse le feu sous les champignons, ajoute une pincée de sel et 1/4 de cuillère à café de poivre blanc moulu pour infuser la saveur pendant la cuisson. En fin de cuisson, incorpore le persil, rectifie l'assaisonnement et réserve au chaud hors du feu.

Égoutte les pommes de terre et remets-les dans la casserole chaude pour évaporer l'excès d'humidité une minute. Écrase-les au presse-purée ou au moulin pour une texture très lisse.

Ajoute le beurre en morceaux et mélange jusqu'à incorporation. Verse le lait chaud progressivement en fouettant ou en remuant jusqu'à obtenir la texture souhaitée: plus ou moins ferme selon goût.

Incorpore la muscade et goûte. Ajoute une petite pincée supplémentaire de poivre blanc moulu (environ 1/8 cuillère à café) en finition pour réveiller les arômes, puis rectifie le sel si nécessaire.

Dresse la purée dans un grand plat ou dans des assiettes creuses, répartis les champignons poêlés sur le dessus ou à côté. Termine d'un dernier tour de moulin de poivre blanc si tu le souhaites et sers immédiatement.

Le conseil des Épices Curieuses

Serre la purée très chaude pour conserver son onctuosité. Pour une purée ultra-lisse, utilise un moulin à légumes ou un presse-purée fin. Ajoute le lait chaud progressivement pour doser la texture. Si tu veux une version plus riche, remplace 20 ml de lait par de la crème fraîche. Pour réchauffer, ajoute un peu de lait chaud et remue doucement sur feu doux.

