

Pommes de terre écrasées au beurre aux herbes & oignon fumé, champignons poêlés et haricots verts

Envie d'un accompagnement réconfortant, parfumé et simple à préparer ? Ces pommes de terre écrasées, généreusement nappées d'un beurre aux herbes et oignon fumé, offrent une texture fondante ponctuée d'éclats rustiques. Elles se marient à merveille avec des champignons poêlés dorés et des haricots verts croquants pour une assiette végétarienne, gourmande et conviviale. Servez chaud pour que le beurre fonde doucement et libère tout son parfum fumé, herbacé et légèrement poivré : un plaisir à partager au quotidien ou pour un dîner détendu.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
15 min

C
CUISSON
30 min

D
DIFFICULTÉ
Facile

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre à chair ferme (Charlotte, Amandine)
- 120 g de beurre doux, à température ambiante
- 2 cuillères à café d'Assemblage Beurre Maison aux Herbes & Oignon Fumé
- 200 ml de lait (ou lait végétal) tiède
- Sel et poivre noir du moulin
- 400 g de champignons de Paris ou mixtes, nettoyés et tranchés
- 300 g d'haricots verts, équeutés
- 1 petite échalote, finement hachée
- 1 gousse d'ail écrasée
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de beurre (pour les champignons)
- Quelques brins de persil plat pour servir
- 1/2 citron (facultatif, pour les haricots)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Assemblage Beurre Maison aux Herbes & Oignon Fumé



Scanner pour voir le produit

Préparation

Faites cuire les pommes de terre entières, peau comprise, dans une grande casserole d'eau salée pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres: la lame d'un couteau doit s'enfoncer facilement.

Pendant la cuisson, préparez le beurre parfumé: travaillez le beurre pommade à la fourchette puis incorporez 2 cuillères à café d'Assemblage Beurre Maison aux Herbes & Oignon Fumé jusqu'à homogénéité. Réservez à température si vous servez immédiatement, ou placez 10-20 minutes au frais pour raffermir.

Faites blanchir les haricots verts 3 à 4 minutes dans de l'eau bouillante salée, puis plongez-les dans de l'eau glacée pour préserver leur couleur et leur croquant. Égouttez et réservez.

Dans une grande poêle, chauffez l'huile d'olive. Ajoutez l'échalote et l'ail, faites revenir 1 minute puis ajoutez les champignons. Saisissez à feu vif jusqu'à ce qu'ils rendent leur eau et prennent une belle coloration, 6-8 minutes. Ajoutez la noix de beurre en fin de cuisson, rectifiez l'assaisonnement et maintenez au chaud.

Égouttez les pommes de terre, laissez tiédir 1 minute, puis pressez ou écrasez grossièrement la chair (vous pouvez garder un peu de peau pour la texture). Ajoutez le lait tiède progressivement et une grosse noix du beurre parfumé; écrasez jusqu'à obtenir une texture rustique et fondante. Goûtez et salez légèrement.

Réchauffez rapidement les haricots verts dans la poêle des champignons 1-2 minutes, ajoutez un filet de citron si vous le souhaitez et poivrez.

Dressez les pommes de terre écrasées au centre des assiettes, répartissez les champignons et les haricots autour. Ajoutez une petite noisette de beurre parfumé sur chaque portion pour qu'elle fonde au service et parsemez de persil ciselé.

Servez immédiatement, bien chaud, en accompagnement d'une pièce principale ou en plat végétarien généreux.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour un résultat encore plus parfumé, préparez le beurre la veille et laissez-le reposer 30 minutes au frais afin que les arômes se lient. Écrasez les pommes de terre à la fourchette pour conserver une texture rustique; pour une version plus onctueuse, passez-les au presse-purée.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit