

La Poêlée des Montagnards

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	1 kg
- OIGNON(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- LARD FUMÉ	5-6 tranches fines
- CHAMPIGNONS DE PARIS	200g
- CRÈME FRAÎCHE	120 ml
- HUILE D'OLIVE	
- TOMME DE MONTAGNE	200g (Pyrénées)
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et faites bien cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante salée.
- Entre temps, émincez l'oignon et les gousses d'ail.
- Coupez le lard en tronçons de 2 à 3 cm.
- Nettoyez et coupez les champignons en lamelles.
- Faites revenir l'oignon et l'ail dans du beurre chaud avec un peu d'huile. Ajoutez les tronçons de lard fumé. Poivrez.
- Lorsque les pommes de terre sont cuites, égouttez-les puis coupez-les délicatement en lamelles fines.
- Déposez une première couche de lamelles de pommes de terre dans le fond d'un plat à gratin huilé (ou dans des ramequins individuels).
- Répartissez ensuite le mélange oignon – ail – lard sur le tout.
- Recouvrez d'une seconde couche de féculent.
- Faites ensuite revenir les champignons dans la poêle huilée. Salez et poivrez puis arrosez avec la crème. Laissez réduire.
- Répartissez cette sauce champignons – crème sur vos pommes de terre.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Écroûtez et coupez en dés la tomme de montagne. Déposez les dés de fromage sur le tout.
- Couvrez avec de l'aluminium (ou un couvercle allant au four).
- Enfournez pour 15-20 minutes.
- Sortez du four, saupoudrez de persil et dégustez.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte et de pain frais

