

# Pomme de terre gratinée aux champignons

 Cooking By Cath

*Cette pomme de terre gratinée aux champignons peut être servie telle quelle, accompagnée d'une salade verte ou en garniture d'une viande ou d'une volaille.*

*Les champignons noircissent en cuisant, ce qui donne un beau contraste noirâtre dans une assiette de réception.*

☆☆☆☆☆  
Soyez le premier à voter !



Préparation  
15 min



Cuisson  
1 h 35 min



Durée totale  
1 h 50 min

 **Catégorie :** FECULENTS - GARNITURE - LEGUMES - PLAT PRINCIPAL

 **Nombre :** 6 personnes

## MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)
- [ULTRABLADE](#)

## INGREDIENTS

- 6 pommes de terre (grosses)
- 200 g champignons de Paris
- 100 g allumettes de bacon
- 100 g gruyère
- 20 cl crème liquide entière
- 1 échalote
- Sel poivre

## PRÉPARATION

### Étape 1

1. Cuire les pommes de terre au four pendant 1H15 à 200°C.

### Étape 2

1. Sortir les pommes de terre du four et réserver
2. baisser la température du four à 180°C
3. Éplucher l'échalote et la couper grossièrement
4. Nettoyer les champignons \*

### Étape 3

1. Installer l'Ultrablade dans la cuve du robot
2. Ajouter l'échalote et les champignons
3. Fermer le couvercle et lancer le robot vitesse 12 pendant 10 secondes

### Étape 4

1. Couper les pommes de terre en deux et évider celles-ci en préservant et réservant la peau.
2. Ajouter la chair dans la cuve du robot
3. Ajouter les 2/3 du gruyère, les allumettes de bacon, la crème, saler et poivrer
4. Fermer le couvercle et lancer le robot vitesse 10 pendant 40 secondes

### Étape 5

1. Disposer les peaux des demi pommes de terre dans un plat à four.

- 2. Les regarnir avec la farce aux champignons.
- 3. Saupoudrer avec le reste du gruyère
- 4. Enfourner à 180 degrés pendant 20 minutes

### Etape 6

- 1. Servir aussitôt

### NOTES

☆☆

 Astuces By Cath	<b>Nettoyer les champignons de Paris :</b> Les passant brièvement sous un filet d'eau froide pour éliminer tout résidu de terre ou de sable. Ne jamais les immerger dans l'eau car étant spongieux, ils se gorgeraient d'eau comme une éponge.	
--	---	--

☆☆

☆☆

Rejoignez une communauté de Passionnés : [www.passionsbycath.fr](http://www.passionsbycath.fr)

	 Passions By Cath <b>ME SUIVRE</b>	
---	---	---



@Copyright : [Reproduction interdite sans accord préalable](#)

☆☆