

SABLE AU PARMESAN TRILOGIE DE LEGUMES

- **Type de plat** : Garniture
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 45 min
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- 70g de farine
- 70g de beurre
- 45g de parmesan
- 2 pains suédois
- 8 pommes de terres moyennes
- 2 carottes
- 500g de champignons de Paris
- Persil
- Lait
- Crème fraîche
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

Etapes de préparation

1. Réunir la farine, le beurre, le parmesan et les pains suédois émiettés dans un mixer. Mixer. Mettre l'appareil à sablé au fond des cercles (épaisseur : 1/2 cm) et cuire au four 10 minutes à 180°C.
2. Eplucher 6 pommes de terre et les carottes. Les faire cuire séparément dans de l'eau bouillante une vingtaine de minutes. Ecraser séparément en ajoutant du beurre, du lait et de la crème fraîche.
3. Eplucher les 2 pommes de terre restantes et les couper en rondelles. Couper les champignons en fines tranches, émincer l'oignon et hacher l'ail et le persil. Faire cuire les pommes de terre dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Quand celles-ci commencent à dorer, y ajouter les champignons, l'ail, l'oignon et le persil.
4. A l'aide du cercle, dresser la purée de pomme de terre sur le sablé (environ jusqu'à la moitié), puis une fine couche de purée de carotte et enfin, la poêlée de champignon. Servir chaud. Bon appétit !

