

POÊLÉE DE POMMES DE TERRE AUX ASPERGES VERTES

Mai 2005 (Actualisé en mars 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 800 g de pommes de terre grenaille
- ★ 250 g d'asperges vertes
- ★ 250 g de champignons de Paris frais
- ★ 12 petits oignons blancs frais
- ★ 2 tranches de jambon cru
- ★ 50 g de beurre (20 + 30)
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Poêle, Sauteuse, Casserole

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 6,40 € (soit 1,60 € par personne)



Recette :

Laver et éplucher les champignons, les émincer et les faire suer à feu doux dans une poêle avec 20 g de beurre, saler, poivrer et laisser évaporer l'eau rendue par les champignons; arrêter la cuisson avant dessèchement. Éplucher les pommes de terre, les rincer, les égoutter et les essuyer dans un linge. Éplucher les petits oignons blancs. Peler les asperges et les cuire dans l'eau bouillante avec le gros sel 15 minutes, les rafraîchir et les égoutter sur du papier absorbant. Les couper en tronçons de 2 cm de long. Détailler le jambon grossièrement à la main.

Dans une sauteuse, faire chauffer le reste de beurre, ajouter les pommes de terre et à feu doux les faire rissoler à couvert en remuant de temps en temps pendant 20 minutes. Saler, poivrer, ajouter les petits oignons, les tronçons d'asperges, les champignons et les morceaux de jambon. Prolonger la cuisson à feu doux à découvert 10 minutes.

Servir en accompagnement de grillades de porc, de saucisse de Toulouse, d'une omelette nature.