

POMMES DE TERRE SAUTÉES AUX GIROLLES

Août 2004 (Actualisé en mars 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 Kg de pommes de terre à chair ferme
- ★ 250 g de girolles fraîches
- ★ 40 g de beurre ou de margarine
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Sauteuse avec couvercle

Préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 7,15 € (soit 1,79 € par personne)



Recette :

Éplucher les pommes de terre, les couper en gros dés, les rincer, les égoutter et les sécher dans un torchon. Brosser les girolles pour éliminer terre, mousses, feuilles et autres débris. Les essuyer avec un linge humide pour les plus sales, couper la base du pied (Ne jamais les faire tremper dans l'eau car elles se gorgeraient de liquide).

Dans une sauteuse, faire chauffer le beurre (la margarine), ajouter les pommes de terre et à feu mi doux les faire rissoler, à couvert, en remuant de temps en temps. Au bout de 20 minutes, saler, poivrer, ajouter les girolles, bien mélanger, laisser cuire à couvert et à feu doux encore 15 minutes en remuant régulièrement. Les pommes de terre doivent être dorées et croustillantes à l'extérieur, moelleuses à l'intérieur et parfumées du jus rendu par les girolles.

Accompagne la viande de veau poêlée (foie, côtes, escalopes, ...), le poulet grillé et les pièces de bœuf grillées.