

Cervelas et pommes neige

ACHATS

800 g de pommes de terre à chair farineuse
4 cervelas
250 g de champignons de Paris
2 dl de demi-crème à sauce

554 kcal



35 min



EN RÉSERVE

sel, poivre
oignon
beurre à rôtir
paprika

1. Couper les **pommes de terre** en cubes, cuire à découvert dans de l'eau bouillante env. 20 min sur feu moyen. Egoutter en gardant env. 2 c. s. d'eau de cuisson.

2. Ecraser grossièrement les pommes de terre avec un presse-purée ou un fouet, assaisonner avec **sel** et **poivre**, réserver à couvert au chaud.

3. Hacher finement l'**oignon**, couper les **cervelas** en dés et les **champignons** en quatre. Bien faire chauffer 1 c. s. de **beurre à rôtir** dans une poêle, faire sauter les champignons env. 5 min avec $\frac{1}{4}$ de c. c. de **sel** en remuant. Ajouter oignon et cervelas, faire sauter encore env. 5 minutes.

4. Ajouter la **demi-crème à sauce**, 1 dl d'eau et 1 c. c. de **paprika**, bien faire chauffer.

562 kcal

Ce symbole indique la valeur énergétique par personne (= $\frac{1}{4}$ de la recette).



25 min

Ce symbole indique le temps de préparation de la recette. Les temps d'attente (p.ex. cuisson, mise au frais) sont indiqués séparément.