



Champignon idée

Le Champignon de Paris, le légume qui a tout bon.

Les recettes de Sofia

Crumble de champignons

et pommes de terre, poulet rôti



Ingrédients

- 500g de champignons de Paris en conserve
- 750 g de pommes de terre
- 500 g de poulet rôti grossièrement émietté
- 1 gros oignon
- 2 c.à s. d'huile d'olive
- 1 verre de bouillon de volaille ou légumes
- Sel
- Poivre
- 1 gousse d'ail
- 1 à 2 c à s d'huile de noix

Pour la pâte à crumble :

- 60 g de beurre doux
- 60 g de farine
- 1 c. à c. de thym
- Sel

Préparation

Préchauffer le four à 200°

Emincez l'oignon et le faire dorer dans l'huile d'olive, ajouter l'ail.
Nettoyez les pommes de terre; les couper en dés et les faire revenir avec les champignons 5mn.
Ajoutez le bouillon, puis remuez pendant environ 10 mn, les pdt doivent être « al dente ».
Au robot, mixez, la farine, le beurre, le thym, salez poivrez, jusqu'à obtenir une pâte sableuse.
Huilez l'intérieur d'un plat à gratin avec l'huile de noix.
Étalez votre poulet dans le fond du plat.
Recouvrez des pommes de terre et champignons.
Émiettez votre pâte à crumble par dessus votre préparation.
Faites cuire pendant environ 20 mn.



6 pers.



Préparation : 20 min
Cuisson : 35 min

Retrouvez toutes les idées recettes sur www.champignonidee.fr

