

La recette de Chantal : *Parmentier automnal*



Fiche recette pour 4 personnes

Ingrédients:

1,8 kg	pomme de terre farineuse (purée)
4 pces	poireaux (si possible gros)
5 pces	saucisses aux choux
400 g	chanterelles grosses
6 pces	tomates cerises (Pour la décoration)
100 g	beurre
1 litre	lait
2dl	crème
muscade moulue	
sel	
poivre moulin	

Prévoir également des verrines: par ex. des bocaux de conserves pour fruits ou légumes

Préparation:

Saucisses

- *Pocher les saucisses dans l'eau env. 40 min., enlever la peau une fois cuites*

Purée de pommes de terre

- *Peler les pdt, couper en quartiers, rincer, cuire à l'eau salée, égoutter, réduire en purée dans le passe vite avec le disque à grands trous, ajouter lait et crème chaud, assaisonner, mélanger au fouet*

Chanterelles

- *Nettoyer les chanterelles à la brosse, émincer, sauter dans du beurre ou de l'huile, mijoter quelques minutes*

Poireaux

- *Laver et émincer les poireaux, les faire revenir dans du beurre*

Dressage

- *Une fois tous les ingrédients prêts, les mettre dans la verrine par couche superposée et réchauffer le tout au four.*