

Parmentières de saint jacques



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 50 mn

A servir et déguster chaud. Décorez de persil et accompagnez de frisée.

Recette proposée par : Pose

Ingrédients

- 18 noix de saint jacques
- 6 pommes de terre - de grande taille
- 6 feuilles de frisée
- 50 cl de crème - liquide
- 20 g de beurre
- 2 échalotes
- 4 cs de girolles - ou de trompettes de la mort séchées
- 1 bouquet de persil
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Réhydratez les champignons pendant 30 minutes dans un récipient avec un peu d'eau.
- 2 Lavez et essuyez les pommes de terre. Cuissez-les à l'eau bouillante salée, dans une casserole, pendant 30 minutes.
- 3 Egouttez les champignons et coupez-les en petits morceaux.
- 4 Hâchez les échalotes, faites-les suer 5 minutes dans 10 g de beurre et ajoutez les champignons. Salez, poivrez et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes sur feu doux.
- 5 Saisissez les noix de Saint Jacques dans une poêle avec le reste de beurre pendant 2 minutes et coupez-les en petits dés.
- 6 Préchauffez le four à 210°C.
- 7 Dans une casserole, faites réduire la crème liquide de moitié. Incorporez hors du feu les noix de Saint Jacques et les champignons. Ajoutez le persil finement ciselé. Salez, poivrez et réservez.
- 8 Evidez les pommes de terre cuites et remplissez-les avec la préparation aux noix de Saint Jacques. Mettez-les dans un plat et enfournez pendant environ 5 minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

