

Paupiette aux légumes d'antan et sa purée de panais



1



15 min



30 min



4

Ingrédients

- ✓ 4 paupiettes Madrange aux légumes d'antan
- ✓ 1 beau bouquet de sauge
- ✓ 1 pincée de muscade
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 100 g de beurre
- ✓ Huile d'olive, Sel & poivre
- ✓ 6 panais
- ✓ 2 pommes de terre type bintje
- ✓ 1 cuill à soupe de crème fraîche
- ✓ 300 g de champignons Shitaké (Remplacez par des champignons de Paris si besoin)
- ✓ 5 cl de lait
- ✓ 1 demi-verre d'eau

Préparation

Étape 1 : Commencez par préparer la purée de panais. Épluchez les pommes de terre et les panais et faites-les cuire dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 25 min environ. Vérifiez la cuisson en piquant un morceau de chaque légume, s'ils sont tendres c'est qu'ils sont cuits, sinon poursuivez quelques minutes. Égouttez-les et remettez-les dans la casserole. Ajoutez la moitié du beurre (50g) et la crème. Salez et poivrez, puis écrasez l'ensemble à l'aide d'un écrase purée ou d'une fourchette. Vous pouvez y ajouter de la ciboulette ciselée si vous le souhaitez. Réservez au chaud.

Étape 2 : Pendant que les légumes de la purée cuisent, passez à la préparation des paupiettes. Faites fondre le restant de beurre avec un peu d'huile dans une sauteuse. Écrasez légèrement la gousse d'ail en le laissant dans sa peau. Faites saisir les paupiettes quelques minutes pour les colorer dans la sauteuse.

Étape 3 : Baissez le feu et ajoutez les feuilles de sauge, la gousse d'ail légèrement écrasée et la muscade. Laissez-les infuser 5 ou 6 min dans le jus de cuisson, en arrosant les paupiettes régulièrement avec ce même jus. Laissez cuire 20 minutes à feu doux en ajoutant un demi-verre d'eau à mi-cuisson et en retournant les paupiettes.

Étape 4 : Ôtez le bout du pied un peu terreux des champignons. Rincez les champignons sous l'eau et égouttez-les. Dans une poêle, faites chauffer un trait d'huile d'olive et faites revenir les champignons 2 à 3 min à feu vif puis poivrez. Réservez au chaud pour le service.

Étape 5 : Lorsque les paupiettes sont cuites, dressez-les à l'assiette ou dans un plat de service sans oublier de servir bien chaud avec la purée de panais et les champignons.



Bon appétit !