

Pleurottes au gratin de Brugge Mi - Vieux

Ingredientien:

4 tranches Brugge Mi-Vieux

150 gr de lard en tranches

500 gr de pleurotes

1 kg de pommes de terre

du beurre Nazareth

rasade de porto

1 pot de crème aigre

1 c. à s. de moutarde

1 gros oignon

romarin et thym frais

poivre noir du moulin

sel

Préparation:

Cuire les pommes de terre à la vapeur, jusqu'à ce qu'elles soient presque à point.

Faire revenir les oignons coupés finement dans une noisette de beurre Nazareth et y ajouter les tranches de lard. Ajouter ensuite les pleurotes lavés et coupés en lamelles.

Monter le feu et épicer avec du poivre noir fraîchement moulu, un peu de sel, du romarin et du thym fraîchement hachés.

Déglacer avec une rasade de porto et lorsque l'alcool s'est quelque peu évaporé, ajouter la crème. Mélanger la moutarde aux pleurotes et laisser réduire à feu doux.

Entre-temps, rissoler les pommes de terre dans du beurre Nazareth, saler et poivrer.

Disposer les pommes de terre dans un plat beurré allant au four et y verser les champignons.

Mettre les tranches de fromage sur la préparation et faire gratiner sous le gril.

4 personen

60 min

Plat principal

3