

Pleurottes au gratin

Ingredienten:

- 4 tranches **Brugge Mi-Vieux**
- 150 gr de lard en tranches
- 500 gr de pleurotes
- 1 kg de pommes de terre
- du beurre Brugge non-salé
- 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

Préparation:

- Cuisez les pommes de terre à la vapeur, jusqu'à ce qu'elles soient presque à point.
- Faites revenir les oignons coupés finement dans une noisette de beurre Brugge non-salé et y ajouter les tranches de lard. Ajoutez ensuite les pleurotes lavés et coupés en lamelles.
- Montez le feu et épicer avec du poivre noir fraîchement moulu, un peu de sel, du romarin et du thym fraîchement hachés.
- Déglacez avec une rasade de porto et lorsque l'alcool s'est quelque peu évaporé, ajoutez la crème. Mélangez la moutarde aux pleurotes et laissez réduire à feu doux.
- Entre-temps, rissolez les pommes de terre dans du beurre Brugge non-salé, salez et poivrez.
- Disposez les pommes de terre dans un plat beurré allant au four et y verser les champignons.
- Mettez les tranches de fromage sur la préparation et faites gratiner sous le gril.

4 personen

30 min

Plat principal

2.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/pleurottes-au-gratin>