

Parmentier aux cèpes

Pour 4 personnes
Préparation : 30 mn
Cuisson : 30 mn

● 400 g de pommes de terre (type Bintje) ● 1 bocal de cèpes (environ 185 g) ● 60 g de comté ● 10 cl de crème épaisse ● 3 c. à soupe de lait ● 50 g de beurre ● 1 c. à soupe d'armagnac (facultatif) ● 1 gousse d'ail ● noix muscade ● sel ● poivre.

► **Peler** et couper les pommes de terre en quatre, les cuire 20 mn à l'eau bouillante salée, les égoutter et les écraser en purée. Incorporer progressivement et sans cesser de remuer la crème et le lait

chauds. Ajouter 40 g de beurre coupé en morceaux, 1 pincée de noix muscade, saler et poivrer.

► **Rincer** les cèpes, bien les égoutter, puis les poêler dans le reste de beurre avec l'ail haché 4 à 5 mn à feu vif. Ajouter l'armagnac, saler et poivrer.

► **Répartir** la purée dans quatre ramequins transparents. Ajouter les cèpes, puis le comté coupé en lamelles. Dorer 5 à 10 mn au four préchauffé à 240 °C. Servir chaud.

idées +

Vous pouvez remplacer les cèpes par un mélange forestier en bocal ou surgelé.

