



Plats d'accompagnement

Raclette aux champignons et huile de truffe

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes champignons des bois
beurre
250 grammes cubes de pommes de terre (précuits)
1 cuillère à soupe huile de truffe
150 grammes fromage à raclette (p.ex. EntreMont)
brin thym
poivre
sel

Méthode de préparation

Pour chaque personne : faites fondre une noisette de beurre dans un poêlon et faites-y dorer un peu de champignons des bois. Ajoutez des cubes de pommes de terre et poursuivez la cuisson quelques minutes. Aspergez le mélange de quelques gouttes d'huile de truffe, salez et poivrez. Couvrez d'une tranche de fromage à raclette et laissez fondre. Garnissez d'un peu de thym frais.

