



ateliercuisine.ch
rue du simplon 3
ch - 1800 vevey
t. 021 921 33 66

jerome@ateliercuisine.ch
www.ateliercuisine.ch

4. Tatin aux champignons & rosace de pommes de terre

Ingrédients pour 4 personnes

400 gr de champignons
1 cc de beurre
1 gousse d'ail
1 cs de fines herbes
2 pommes de terre
1 rouleau de pâte feuilletée
20 gr de beurre clarifié ou beurre à rôtir

Déroulement

Lavez et coupez les champignons, faites-les revenir à feu vif dans un peu d'huile et de beurre.

En fin de cuisson, ajoutez la gousse d'ail hachée et les fines herbes ciselées. Assaisonnez, égouttez et réservez.

Epluchez les pommes de terre et réalisez des cylindres à l'emporte-pièce de 3.5 cm. Taillez ces cylindres à 1 mm à la mandoline.

Badigeonnez le moule de beurre clarifié et disposez les tranches de pommes de terre en rosace. Assaisonnez et badigeonnez à nouveau de beurre clarifié. Cuisez au four préchauffé à 185° C durant 8 minutes.

Sortez du four et ajoutez les champignons et surmontez d'un disque de pâte feuilletée. Terminez la cuisson au four durant 20 minutes. Servez accompagné d'une salade de saison.