Pomme de Terre & Champignons

Recette Visuelle par DAREBEE

© darebee.fr

4 pommes de terre
400g de champignons

AMÉLIORER : Ajouter du yaourt nature, de l'aneth séché et du poivre de Cayenne.

2 PORTIONS

INSTRUCTIONS

1. Peler et couper les pommes de terre en dés. Les disposer sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé en une seule couche. Préchauffer le four à 200°C (th. 6-7). Rôtir pendant 20 minutes environ ou jusqu'à tendreté.

2. Ajouter les champignons pelés et tranchés. Enfourner encore 10 minutes.

3. Sorter à nouveau du four. Assaisonner à sa convenance, mélanger et enfourner 10 minutes de plus ou jusqu'à ce que les pommes de terre et les champignons soient dorés.

4. Transférer les pommes de terre cuites et les champignons dans une assiette.

5. Garnir de yaourt mélangé avec de l'aneth séché et saupoudrer de poivre de Cayenne.