MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON BLANC ET CHAMPIGNONS

Granulométrie de texture "morceaux mous MM5" pour le jambon et "purée lisse PU4" pour le reste.

Image not found
https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/161/thumbnails/image161 mousseline de pommes de terre au jambon champignons texture.jpg

Temps de préparation : 10 min - Temps de cuisson : 10 min - Temps de repos : 5 min

Ingrédients (3 personnes)

- 2 tranches de jambon supérieur cuit
- 6 c. à s. de crème fraiche épaisse
- 150g de champignons de Paris cuits en boite
- 1 sachet de pomme de terre en flocon, prêt à l'emploi
- lait entier et eau
- 2 oeufs

Préparation

Mixer le jambon, incorporer la moitié de la crème, réserver.

Mixer les champignons, assaisonner, réserver.

Dans une casserole, porter à frémissement le lait et l'eau selon les recommandations du fabriquant de purée en flocon. Hors feu, incorporer les flocons de pomme de terre et fouetter. Ajouter rapidement le restant de la crème et l'oeuf, mélanger le temps que c'est chaud. Assaisoner.

Dresser sur assiette les trois préparations.