

Parmentière à la provençale



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
44438	Brunoise provençale Paysan Breton	450 Gramme
1303	Mélange de champignons forestiers	300 Gramme
	Pommes de terre	200 Gramme
18562	Carottes rondelles coupe lisse PassionFroid	200 Gramme
12676	Crevettes tropicales décortiquées cuites 300/500	200 Gramme
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	100 Gramme

Recette

1. Laver, peler et détailler les pommes de terre en morceaux en ôtant le germe. Écraser grossièrement les pommes de terre au presse-purée. Écraser grossièrement les pommes de terre au presse-purée. Ajouter la crème liquide progressivement tout en continuant à écraser la pulpe. Ajouter de l'ail.
2. Ajouter les légumes et les crevettes tropicales, encore à l'état surgelé, à la purée
3. Rectifier l'assaisonnement, puis mettre en bac gastro au four à 170° C pendant 20/25 minutes