

## Parmentière à la provençale



Coût :

€ € €

### Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
44438	Brunoise provençale 2,5 kg Paysan Breton	450 Gramme
1303	Mélange de champignons forestiers 1 kg	300 Gramme
244547	Carottes en rondelles coupe lisse 2,5 kg Bon-et-Engagé	200 Gramme
12676	Crevettes tropicales décortiquées cuites 300/500	200 Gramme
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	100 Gramme
	Pommes de terre	200 Gramme

### Etapas de préparation

- 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