

Roulade de pommes de terre aux champignons



Accompagne
Type de recette



50 minutes
Préparation



Moyen
Difficulté



Ingrédients pour 6 personnes

Pâte :

1,4 kg de pommes de terre cuites
2 CS d'huile de pépins de courge styrienne igp
60 g de semoule de blé
400 g de farine
2 œufs
1 cc de sel

Farce :

500 g de champignons de Paris ou autres
200 g d'oignons
Persil
Jus de citron
20 g de beurre
Sel
Poivre
Noix de muscade
0,10 l de crème liquide
2 CS d'huile de pépins de courge styrienne igp

Préparation

Épluchez les oignons et les hacher finement, nettoyer les champignons et les couper en lamelles, hacher finement le persil. Faire revenir les oignons dans le beurre, ajouter les champignons et faire revenir quelques instants. Ajouter le persil, la crème et l'huile de pépins de courge styrienne igp. Assaisonner avec du sel, du poivre, de la noix de muscade et du jus de citron. Laisser refroidir.

Pour la pâte, passer les pommes de terre cuites et refroidies au presse-purée. Pétrir cette purée sans attendre avec l'huile de pépins de courge styrienne igp, la farine, la semoule, le sel et le jaune d'œuf.

Abaisser la pâte sur une planche farinée en un rectangle d'environ 1 cm d'épaisseur. Retourner la pâte sur un torchon propre humide et garnir de farce aux champignons. Former une roulade à l'aide du torchon. Bien envelopper la roulade dans le torchon noué aux extrémités à l'aide d'une ficelle. Faire cuire la roulade environ 20 minutes dans l'eau salée frémissante.

Recette de Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch