



Poêlée de champignons

Recette de **Armin Amrein**
Hotel Walserhof, Klosters



- 300 g pommes de terre
- 300 g champignons au choix
- 1 poivron rouge
- 1 botte oignons de printemps
- 300 g viande hachée
- 6 cs huile d'olive
- 1 dl eau
- 4 cs sauce soja Kikkoman
- 40 g parmesan râpé
- 1 cc maïzena
- poivre du moulin

Ingrédients pour 4 personnes

Préparation Pelez les pommes de terre, coupez-les en dés de 1 cm, faites-les bouillir 10 minutes dans de l'eau légèrement salée. Pendant ce temps, lavez les champignons, le poivron et les oignons. Coupez les champignons en 4, le poivron en dés, les oignons en lamelles de 3 cm de long. Égouttez les pommes de terre et laissez-les refroidir dans la casserole sans la recouvrir. Faites revenir à feu vif les champignons, les oignons, le poivron et la viande hachée dans l'huile d'olive, ajoutez les pommes de terre. Mélangez l'eau, la sauce soja, le parmesan, la Maïzena et le poivre puis versez sur les champignons. Faites mijoter le tout 2 à 3 minutes.

Conseil de présentation Servez la poêlée de champignons avec des œufs (de caille) au plat.



KIKKOMAN