

Poêlée Champêtre

Ingédients pour 4 portions :

- 800g de pomme de terre
- 1 butternut
- 300g de champignons
- Huile d'olive



Recette :

1. Peler et couper en cubes les pommes de terre et la butternut.
2. Faire cuire la butternut et les pommes de terre à la vapeur.
3. Faire chauffer une poêle avec 2 càs d'huile et y faire revenir les champignons à feu moyen. Une fois que les champignons commencent à dorer, y ajouter la butternut et les pommes de terres cuites. Saler, poivrer. Faire revenir 5 minutes.
4. C'est prêt !