



Ingédients pour 4 personnes

- 1 kg champignons de Paris, pleurotes, portobello etc.
- 3 carottes
- 10 échalotes
- 3 gousses d'ail
- 80 g beurre
- 350 ml vin rouge type Pinot Noir
- 350 ml bouillon de légumes
- 1 cuillère à soupe concentré de tomates
- 2 cuillères à soupe farine
- 1 cuillère à soupe sauce soja foncée
- 3 brins romarin
- 6 branches thym
- 3 feuilles laurier
- Sel
- Poivre noir
- Huile d'olive facultatif



Purée de pommes de terre

- 1 kg de pommes de terre farineuses
- 400 ml de lait
- 80 g de beurre
- 1 cuillère à café de sel
- 1 pincée de noix de muscade fraîchement râpée

Préparation

Bourguignon de Champignons

Épluchez et coupez les carottes en rondelles. Pelez les échalotes et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Coupez les champignons en lamelles ou en cubes selon leur forme.

Faites chauffer le beurre ou l'huile dans une cocotte de taille moyenne à feu moyen-élévé et faites-y revenir les champignons en plusieurs fois pour les laisser griller.

Personnellement, j'ai fait revenir chaque variété de champignons individuellement, donc en quatre fois au total. C'est la partie la plus fastidieuse de cette recette, mais elle en vaut la peine !



Ensuite, mettez les champignons de côté dans un petit bol et assaisonnez-les avec une bonne pincée de sel et quelques tours de poivre noir.

Dans la même casserole, faites revenir les carottes et les échalotes avec le reste du beurre. Ajoutez l'ail haché après 5 minutes.

Ajoutez la farine et le concentré de tomate et bien mélanger. Déglacez avec le vin rouge et laissez frémir pendant 2 minutes.

Versez le bouillon de légumes et la sauce soja foncée. Ajouter le thym, le romarin, la feuille de laurier, le sel et le poivre. Versez les champignons cuits et laissez mijoter pendant 30 minutes à feu doux.

Lorsque le bourguignon de champignon a bien réduit et que la sauce a épaissi, retirez les feuilles de laurier et les tiges de romarin et de thym à l'aide d'une écumoire. Server avec une purée de pommes de terre, des pâtes ou de la polenta.

Purée de pommes de terre

Épluchez 1 kg de pommes de terre farineuses et coupez-les en cubes d'environ 1,5 à 2 cm. Rincez-les ensuite soigneusement à l'eau dans une passoire.

Prends ensuite une casserole haute d'une contenance d'environ 3 litres et rince-la à l'eau froide ! Ajoute-y les cubes de pommes de terre rincés, ainsi que 400 ml de lait et 1 cuillère à café de sel.

Laisse ensuite le lait et les pommes de terre cuire à feu vif en remuant de temps en temps et en surveillant la cuisson. Réduisez ensuite le feu et laissez mijoter les pommes de terre à couvert à feu très doux (par exemple 3 sur 9) pendant 20 à 25 minutes, de préférence à ébullition. Remuez de temps en temps pendant la cuisson.

Les cubes de pommes de terre sont cuits lorsque vous pouvez les couper facilement avec un couteau bien aiguisé. Ils doivent être bien tendres.

REMARQUE : le lait peut avoir pris un aspect granuleux à cause de l'amidon des pommes de terre. Cela n'a aucune influence sur le goût et n'est plus visible après avoir écrasé les pommes de terre !

Après avoir vérifié que les cubes de pommes de terre sont cuits, ajoutez 80 g de beurre dans la casserole et environ une pincée de noix de muscade fraîchement râpée.

À l'aide d'un presse-purée, écrasez les pommes de terre jusqu'à obtenir une purée onctueuse. Si la purée vous semble un peu trop liquide, pas de panique ! Les proportions des ingrédients sont correctes, la purée va légèrement prendre et devenir plus ferme ! Vous pouvez assaisonner à votre convenance avec du sel, de la noix de muscade et du beurre supplémentaire.

