

Purée de panais aux champignons lutée en cocotte

Pour 6pers

Ingrédients :

800gr de panais

1 pâte feuilletée

250 gr de champignons

15 cl de crème liquide

1 cube de bouillon de volaille

40 gr de beurre

1 gousse d'ail

1 échalote

1 jaune d'œufs

Persil

Sel, poivre

Préparation :

Coupez les panais en morceaux et émincez l'échalote. Dans une cocotte, faites revenir dans 20gr de beurre, l'échalote pendant 5 min puis les panais 5 min. Recouvrez d'eau, ajoutez le cube de bouillon, salez, poivrez. Portez à ébullition et faites mijoter pendant 30 min.

Nettoyez les champignons, ciselez du persil et hachez l'ail. Faites chauffer le reste du beurre dans une poêle, ajoutez les champignons et faites-les revenir pour qu'ils rendent leur eau. Salez, poivrez, ajoutez l'ail et le persil puis laissez cuire 5min.

Préchauffez le four à 210°C.

Lorsque les panais sont cuits, mixez-les avec la crème. Dans une cocotte, répartissez les champignons sur la purée. Humectez les bords, étalez la pâte et appuyez la bien sur les bords. Dorez au jaune d'œuf et percez une cheminée sur le dessus. Enfourez 20min.

