




Pois croquants, quartiers de pommes de terre et champignons

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Moyenne



Ingrédients

1 kilogramme de pommes de terre (Nicola)
huile d'olive
sel et poivre
500 grammes de pois croquants
2 oignon rouge
250 grammes de champignons de Paris
ciboulette

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C. Couvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
- 2.** Lavez soigneusement les pommes de terre et coupez-les en deux avant de couper chaque moitié en trois morceaux. Répartissez les quartiers de pommes de terre sur la plaque de cuisson et arrosez-les d'huile d'olive. Salez et poivrez selon votre goût. Cuisez les pommes de terre pendant une demi-heure dans le four préchauffé.
- 3.** Portez de l'eau à ébullition. Retirez les pointes et les fils des pois croquants. Cuisez-les pendant 3 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient cuits, mais légèrement croquants. Passez-les sous l'eau froide pour les refroidir.
- 4.** Pelez et coupez l'oignon en gros morceaux.
- 5.** Émincez les champignons.
- 6.** Faites chauffer une noisette de beurre dans une poêle et faites revenir l'oignon et les champignons à feu moyen pendant environ 5 minutes. À la fin, ajoutez les pois croquants et faites-les chauffer pendant un instant. Salez et poivrez.
- 7.** Sortez les quartiers de pommes de terre du four et mélangez-les avec les pois croquants.
- 8.** Terminez en parsemant de ciboulette finement hachée.



9. Servez immédiatement.