

LAMELLES DE POMMES DE TERRE, CHAMPIGNONS ET ENDIVES ROUGES AVEC RAGOÛT DE SPECK



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 12 lamelles
- 900g pommes de terre
- 500g béchamel
- 200g parmigiano reggiano
- 200g Champignons Sautés "C'Era Una Volta" 100% Italiens
- 300g Crème D'Endives Rouges
- 300g Ragoût de Speck
- q.s. Huile en Spray - Goût Neutre
- q.s. Marjolaine - Lyophilisée
- q.s. sel et poivre

MÉTHODE

- Cuire les pommes de terre à la vapeur, peler et passer au presseoir.
- Assaisonner avec la crème d'endives rouges, de champignons en lamelles et assaisonner avec sel et poivre.
- Farcir les lamelles, disposer sur une plaque à pâtisserie graissée avec de l'huile en spray et couvrir de béchamel, sauce au speck et au parmesan.
- Cuire au four à 170 degrés pendant environ trente minutes.
- Pour la décoration, placez la marjolaine dans un cutter et mélangez jusqu'à obtenir une poudre très fine, puis tamiser.
- Prendre une assiette plate bien chaude et avec l'aide d'une plus petite assiette retournée et une passoire fine, faire un cercle de poudre de marjolaine puis placer les lamelles au centre et décorer à discrétion.

PRODUITS DANS CETTE RECETTE



**Champignons Sautés
"C'Era Una Volta" 100%
Italiens**



**Crème D'Endives
Rouges**



Ragoût de Speck



**Huile en Spray - Goût
Neutre**



**Marjolaine -
Lyophilisée**