

Pompadour farcies aux champignons et sauce au lait de coco

Une recette de Domitille pour l'Association Pompadour Label Rouge

Cuisson : 1h

Pour 2 personnes

Ingrédients

- 4 Pompadour moyennes
- 250 g de champignons de saison
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1/2 boîte de lait de coco
- 1 c. à café de bouillon en poudre
- Sel, poivre et feuilles de Coriandre

Préparation

Cuire les Pompadour dans de l'eau avec le verre de vin blanc. Arrêter la cuisson lorsque celles-ci sont tendres et les réserver.

Dans une poêle, faire revenir l'ail émincé avec l'huile d'olive. Ajouter les champignons détaillés en morceaux. Saler, poivrer. Lorsque les champignons sont cuits, les réduire à feu doux et ajouter le lait de coco ainsi que le bouillon. Attention à ce que la préparation ne bouille pas !

Idée de présentation

Dans une assiette, présenter les Pompadour ouvertes en deux, recouvertes de champignons. Napper de sauce coco et disposer des pluches de Coriandre.