

STOEMP AUX CAROTTES & SPINACH CHEESE SCHNITZEL

INGRÉDIENTS

1 paquet d'escalope épinards-fromage Garden Gourmet

500 g de carottes

500 g de pommes de terre

200 g de pleurotes

quelques brins de thym frais

une grosse pincée de noix de muscade

poivre et sel

quelques brins de persil

 2 PORTIONS

 30 MIN

 FACILE

Découvre cette recette de STOEMP aux carottes avec notre escalope épinards-fromage Garden Gourmet, un vrai plaisir.

PRÉPARATION

1. Préparer les légumes

Coupe les carottes et les pommes de terre en rondelles et mets-les dans une marmite avec le thym. Ajoute l'eau jusqu'à ce que les légumes soient juste en dessous du niveau et porte le tout à ébullition.

2. Cuire les escalopes épinards-fromage

Pendant ce temps, fais revenir à la poêle les pleurotes et les escalopes épinards-fromage jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

3. Récupérer et assaisonner les légumes

Lorsque les légumes sont cuits, réserve un peu d'eau de cuisson si tu trouves ta purée trop solide. Écrase les pommes de terre et les carottes en purée et assaisonne avec de la noix de muscade, du poivre et du sel.

4. Dresser et déguster !

Dispose la purée sur les assiettes ainsi que les escalopes épinards-fromage et les pleurotes. Termine en ajoutant du persil finement haché.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**