



Poêlée pommes de terre aux champignons, pousses d'épinards, poires, gorgonzola et noix

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 850 g de pommes de terre grenaille
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive Terra di Olio
- 300 g de pousses d'épinards frais
- 250 g de champignons frais
- 2 poires
- 160 g de gorgonzola
- 80 g de noix
- Sel, poivre

1. Rincer et brosser les pommes de terre. Laver et couper les champignons en 4 et nettoyer les épinards.
Éplucher les poires et les tailler en fines lamelles.
2. Dans une sauteuse anti adhésive, verser l'huile d'olive et faire chauffer à feu vif. Ajouter les pommes de terre, assaisonner et bien mélanger. Couvrir et

cuire 3 minutes sur feu vif.

Mélanger et poursuivre la cuisson à couvert sur feu moyen durant 20 minutes.

3. Ajouter les épinards et les champignons dans la poêle. Poursuivre la cuisson à découvert sur feu moyen durant 5 minutes supplémentaires.
4. Couper le gorgonzola en dés. Ajouter les noix, les dés de gorgonzola et les poires dans la poêle puis servir bien chaud.