**TARTINES DE POMMES DE TERRE AUX CHAMPIGNONS**

**Ingrédients pour 2 personnes :**

* Des tranches épaisses de pomme de terre cuites,
* 1 c. à soupe d'huile d'olive
* 250 g de champignons de Paris
* 1 c. à soupe de miso
* 2 c. à soupe de beurre
* 1 gousse d'ail
* 1 pincée de poivre
* Romarin et flocons de piment, pour servir
* Décoration : persil haché

**Réalisation :**

Cuire les champignons à la poêle, puis les mettre de côté.

Faire le beurre au miso, puis ajoutez à nouveau les champignons dans la poêle et laissez mijoter.

Cuire les pommes de terre, les couper en tranches.

Assembler : Déposez les champignons au beurre de miso sur les tartines.

Servir : Servez le bien chaud en saupoudrant de flocons de piment et de romarin.

Parsemer de persil, déguster.

Si vous avez : saupoudrer de graines de sésame.

 Possibilité, de mettre des dés carottes, poireaux émincés, dés de cèleri rave cuit, panais cuits …et de remplacer la pomme de terre par de la patate douce.

Originaire du Japon, le miso est une pâte fermentée à base de soya et d’une céréale (riz, orge, avoine, sarrasin). Condiment riche en saveur, il se prête à une foule d’usages en cuisine

**La recette du moment : Les betteraves crues râpées…**

Vinaigrette : 1 cuillère à soupe de vinaigre de framboise + 2 cuillères à soupe d’huile d’olive + ½ cuillère à café de sel.

Éplucher et râper les betteraves. Ajouter la vinaigrette. Déguster

Le plus : ajouter du persil haché