



**Pour 6 personnes**  
**80 g de cèpes séchés**  
**10 cl de lait**  
**25 cl de crème liquide**  
**2 gousses d'ail**  
**2 à 3 pincées de noix de muscade**  
**1 kg de pommes de terre bintje**  
**30 g de beurre**  
**3 cuil. à soupe d'huile d'olive**  
**1 échalote**  
**Sel, poivre du moulin**

# estouffe de pommes de terre aux cèpes

La veille, fait tremper les cèpes dans trois fois leur volume d'eau tiède. Couvre d'un film alimentaire et réserve.

Le jour même, prélève les cèpes à l'aide d'une écumoire. Filtre l'eau de trempage au-dessus d'une casserole (attention, jetez le fond qui contient parfois un léger dépôt). Fait-la réduire aux trois quarts sur feu vif. Ajoute le lait, la crème et 1 gousse d'ail pelée et écrasée. Sale, poivre, puis ajoute la noix de muscade.

Fait réduire d'un tiers du volume. Ôte du feu. Hache grossièrement les cèpes réhydratés. Lave, pèle et découpe en rondelles les pommes de terre. Dans une poêle antiadhésive, fait chauffer le beurre et l'huile d'olive, puis ajoute l'échalote hachée et laisse-la dorer à feu doux. Ajoute ensuite les cèpes. Fait-les sauter environ 1 minute sur feu vif et réserve.

LA FINITION - Préchauffe le four à 170C (th. 5/6).

Frotte un plat à gratin avec la deuxième gousse d'ail, puis beurre-le.

Dispose la moitié des pommes de terre dans le fond du plat, en les empilant.

Sale et couvre avec les cèpes sautes.

Ajoute le reste des pommes de terre. Mouille avec le mélange de lait, de crème et d'eau de cèpes, que tu verses à travers un chinois.

Enfourne pour environ 40/ 50 minutes. Servir aussitôt