

# POMMES DE TERRE FARCIES

*6 pommes de terre  
250g de champignons en lamelles  
1 oignon haché  
200ml de lait de soja non sucré  
sel - poivre  
1 c. à s. d'huile d'olive*

*Laver les pommes de terre et les faire cuire dans leur peau 1 heure au four. Rissoler l'oignon dans l'huile d'olive, ajouter les champignons et les griller quelques instants. Quand les pommes de terre sont cuites, les couper en deux et les évider. Écraser la pulpe avec le lait de soja jusqu'à obtenir une consistance crémeuse, assaisonner et mélanger avec les champignons. Servir les pelures de pommes de terre bien chaudes, garnies de la préparation.*