



ZRAZY ZIEMNIACZANE Z GRZYBAMI

(ZRAZY DE POMME DE TERRE GARNIS AUX CHAMPIGNONS)

Ingrédients :

4 pommes de terre à purée (environ 500 g), 1 œuf, 1 jaune d'œuf, 70 ml de lait, 160 g de farine

1/2 c. à c. de poivre blanc moulu, 1 ½ c. à s. d'huile d'olive, Noix de muscade

Pour la garniture :

80 g de beurre doux

320 g de mélange de champignons (champignons de saison ou champignons de Paris)

1/2 oignon jaune

1 c. à c. de fleur de sel

Préparation :

1. **Lavez** les pommes de terre, épluchez-les et coupez-les en quartiers. Puis plongez les pommes de terre dans une casserole d'eau froide salée et faites cuire 15 minutes après ébullition. Egouttez-les.
2. **Écrasez** les pommes de terre pour obtenir une purée bien lisse. Ajoutez le beurre et le lait. Assaisonnez avec la noix de muscade, du sel et du poivre et réservez.
3. **Pour la garniture**, faites fondre le beurre dans une grande poêle. Ajoutez les champignons et l'oignon émincés, salez et faites cuire dans le beurre à feu doux pendant 10 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé et que le mélange soit doré.
4. **Mélangez** la purée de pommes de terre avec le jaune d'œuf, la farine et le poivre dans un saladier, puis formez 4 boules de taille identique.
5. **Aplatissez-les** en disques de la taille de la paume de votre main, garnissez-les d'environ deux cuillères à café du mélange, puis repliez la pomme de terre pour recouvrir le mélange, et formez de petits chaussons ronds. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle.
6. **Faites frire** les zrazy un peu à la fois, par trois ou quatre, sur feu moyen pendant environ quatre minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils soient uniformément dorés et croustillants. C'est prêt !

Astuce

Ce plat, est idéal à partager. Servez avec la sauce de votre choix, crème fraîche, sauce tomate et coriandre, etc.

Smacznego!