



### **Purée de pois cassés, champignons sur lit d'épinards**

Pour 2 personnes :

- 120 g de pois cassés, poids cru
- 1 branche de céleri
- 1 morceau de 5 cm d'algue kombu (algue fraîche ou séchée mais *je n'en avais pas*)
- 1/4 de càc de graines de coriandre (moulues pour ma part)
- 1 càs d'huile de sésame
- environ 400 g de pousses d'épinards, poids net c'est-à-dire lavées et queues retirées
- 20 g de trompettes de la mort séchées
- 10 g petits gris séchés
- 1 rondelle de gingembre frais (*j'en ai acheté du surgelé, en morceaux, chez Picard*)
- 1 càc de gomasio
- 1 gousse d'ail
- 1 càc d'huile d'olive

Laver les pois cassés et la branche de céleri. Couper cette dernière en rondelles.

Cuire les pois cassés dans de l'eau bouillante : 3 fois le volume des pois cassés, avec les morceaux de céleri (avec ses feuilles) et l'algue kombu. Baisser le feu à feu très doux et cuire à couvert pendant 45 min environ.

Pendant ce temps, réhydrater environ 10 min les champignons dans de l'eau chaude.

Eplucher, dégermer et émincer la gousse d'ail.

La faire revenir dans l'huile d'olive chaude avec le gingembre. Ajouter les champignons réhydratés et égouttés. Mélanger sur feu vif et cuire environ 3 min. Ajouter petits à petits les pousses d'épinards. Quand elles "flétrissent", ajouter de nouveau des épinards et ainsi de suite jusqu'à épuisement des épinards. Réserver sur feu doux.

Quand les pois cassés sont cuits, ajouter les graines de coriandre, saler et mixer ou écraser au presse-purée. Ajouter l'huile de sésame et mélanger.

Servir le mélange épinards-champignons, le parsemer de gomasio, et accompagner avec la purée de pois cassés.

