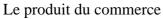
Champignons à la Bordelaise









Le service

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 20 min – Cuisson : 20 min



500g champignons (1)



5 à 6 càs h. d'olive



2 échalotes ciselées



2 ails ciselés



Persil haché



½ citron pressé



3 à 4 càs de chapelure



Poivre et sel

(1) – Utiliser des cèpes de Bordeaux ou de gros champignons de Paris.

Préparation

- 1. Nettoyer et brosser les cèpes ou de gros champignons de Paris.
- 2. Les couper en grosses lamelles, réserver.
- 3. Eplucher et hacher les échalotes, ainsi que le persil et l'ail. Réserver séparément.
- 4. Bien faire chauffer une poêle avec de l'huile.
- 5. Faire fondre les champignons 5 min à couvert. Ils vont rendre leur eau.
- 6. Découvrir, rajouter la chapelure, remuer le tout.
- 7. Baisser le feu, la chapelure va absorber l'eau. Faire cuire 4 min de plus.
- 8. Rajouter échalotes et ail, remuer. Cuire 3 min de plus.
- 9. Parsemer le persil.
- 10. Verser le jus de citron et cuire 2 min. Saler léger et poivrer.
- 11. Servir chaud.

Accompagnement: Viandes rouges, gibier ou volaille.

* * * 10 mai 2022 * * *