

Champignons à la Bordelaise



Le produit du commerce



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 ***