

Poêlée de champignons

écrit par Pariseyn | 28 août 2018



Une poêlée de champignons de Paris rapidement réalisée, qui servira d'accompagnement à un plat ou garnira un sandwich. On mettra ou non la crème en fonction de la recette que cette poêlée accompagnera. Les photos d'illustration n'ont pas de crème ajoutée.

Ingrédients :

250 g de champignons de Paris frais

2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

2 cuillères à soupe de crème fraîche semi-épaisse à 4%

1 échalote

Ciboulette hachée

Beurre et huile pour cuisson

Sel et poivre

Laver et couper les champignons en lamelles.

Éplucher et hacher l'échalote.

Dans une poêle à feu moyen, faire fondre le beurre.

Incorporer les champignons et les faire suer quelques minutes.

Ajouter l'échalote hachée, saler, poivrer et remuer.

Laisser cuire à feu moyen.

Dès qu'il n'y a pratiquement plus de jus, déglacer au vinaigre balsamique.

Baisser le feu et continuer un peu la cuisson.

3 minutes avant la fin, ajouter éventuellement la crème fraîche et parsemer de ciboulette hachée.



Réserver au chaud.