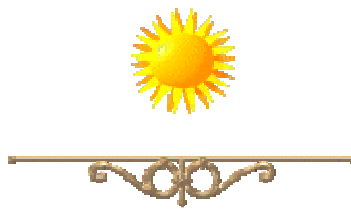


Fiche recette 20

Champignons sautés aux fines Herbes.

(Plat végétarien). Préparation : 15 minutes - Cuisson : 20 à 30 minutes



Ingrédients pour 4 personnes.

700 g à 1 kg de petits champignons de Paris, 1 ou 2 échalotes hachées, 1 tasse de persil haché, du sel, du poivre, 1 noix de beurre, 2 cuillers à soupe d'huile, un peu de chapelure.

Réalisation.

Coupez la partie sableuse des champignons, nettoyez-les et lavez-les rapidement à l'eau vinaigrée si nécessaire. Égouttez soigneusement les champignons et séchez-les dans un linge. Chauffez l'huile et le beurre dans une grande poêle et versez-y les champignons. Faites-les rissoler à feu assez vif. Au bout de quelques minutes, si les champignons rendent trop d'eau, enlevez-en un peu. Ajoutez un peu de beurre et d'huile puis l'échalote hachée, du sel et du poivre. Laissez cuire 6 minutes. Disposez les champignons sautés dans un plat chaud. Saupoudrez de persil haché et de chapelure. Servez aussitôt.