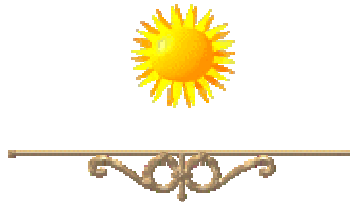


## Fiche recette 42

### Champignons de Paris au Porto et Curcuma.

(Plat végétarien). Préparation : 20 minutes - Cuisson : 10 minutes



#### Ingrédients pour 4 personnes.

400 g de petits champignons de Paris, 3 ou 4 échalotes selon grosseur, 2 cuillers à soupe d'huile, ½ verre de bon vieux porto, 4 cuillers à soupe de crème fraîche, une tasse de persil haché, 2 bonnes pincées de curcuma, du sel et du poivre.

#### Réalisation.

Nettoyer les champignons et ôter l'extrémité des pieds. Émincer finement les échalotes et les faire revenir dans l'huile. Ajouter les champignons et laisser cuire. Lorsqu'ils sont tendres, ajouter deux ou trois cuillers à soupe de vieux porto, le persil haché, la crème fraîche et le curcuma. Assaisonner. Poursuivre la cuisson pour évaporer l'alcool et bien lier la sauce. Décorer de quelques brins de persil. Servir bien chaud dans un plat ou dans des raviers individuels.