

Poêlée de Champignons des Bois à l'Ail des Ours

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- CHAMPIGNONS DES BOIS 500g assortiment
- BEURRE DE CUISSON
- HUILE D'OLIVE
- NOIX DE MUSCADE
- PESTO MAISON À L'AIL DES OURS 2 noix ([DI-325](#))
- CRÈME FRAÎCHE 10 cl
- FOND DE VEAU ½ c à café
- SEL
- POIVRE

Recette:

- Nettoyez et coupez les champignons.
- Faites chauffer une grande poêle avec un peu de beurre de cuisson.
- Lorsque le beurre est chaud, ajoutez les champignons coupés et laissez étuver quelques minutes puis salez, poivrez et muscadez. Laissez suer. Egouttez à travers une passoire.
- Nettoyez la poêle avec un papier essuie-tout (Sopalin) puis replacez-la sur le feu vif.
- Ajoutez un peu d'huile dès que la poêle est chaude et faites-y saisir les champignons égouttés.
- Incorporez alors le fond de veau, le pesto maison et la crème. Remuez et laissez épaissir 1 minute.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez sans attendre.

