

Poêlée de Champignons au Chorizo

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- CHORIZO	60g
- AIL EN POUDRE	un peu
- CRÈME FRAÎCHE	10 cl
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et coupez les champignons en dés.
- Coupez le chorizo demi-rondelles.
- Faites rissoler les champignons dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'ail, sel et poivre.
- En fin de cuisson, intégrez le chorizo et laissez suer 1 minute en remuant.
- Arrosez finalement avec la crème et laissez réduire pour épaissir la sauce.
- Servez sans attendre.

