



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Poêlée de champignons à la crème fraîche .



Ingrédients pour 1 personne :

- 200 g de champignons de Paris
- 2 c.à.s de crème fraîche épaisse
- Persil, sel, poivre gris
- Huile d'olive

- Retirer la peau des champignons, couper le bas du pied des champignons
- Oter les pieds des champignons, couper les têtes en quartiers
- faire revenir les champignons à feu doux dans une poêle légèrement huilée
- Ajouter un peu de persil ciselé avant qu'il ne reste plus d'eau due par la cuisson
- En fin de cuisson ajouter la crème fraîche et assaisonner de sel et poivre
- Laisser mijoter encore 5 - 10 minutes à feu très doux pour épaissir la sauce