



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

. Poêlée de champignons à la crème fraîche .



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs

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