

# POÊLÉE DE CHAMPIGNONS PERSILLÉS ET SUPRÊMES SOUFFLÉS CÈPES *à la crème*



Plat



Quenelles



N<sup>o</sup>. portions  
4



Préparation  
30 MIN



Cuisson  
30 MIN



## INGRÉDIENTS

- 4 suprêmes soufflés cèpes - girolles Saint Jean
- 6 gros champignons de Paris
- 2 belles poignées de girolles
- Une botte de persil
- Sel / Poivre
- 6 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 100 g de beurre
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- Un filet d'huile de tournesol

## RECETTE

1/ Préparer et cuire les champignons : Commencer par les girolles ; couper l'extrémité des pieds, les gratter à l'aide d'une petite brosse pour enlever tous les résidus de terre et les essuyer à l'aide de papier absorbant humidifié. Faire fondre une noix de beurre dans une sauteuse et faire revenir l'échalote préalablement ciselée finement. Faire ensuite sauter les girolles environ 5 minutes. Les retirer et réserver.

Pour les champignons de Paris, les rincer rapidement sous un filet d'eau froide et les éplucher s'ils sont abîmés. Les découper en 4 ou 6 morceaux selon la grosseur et les faire fondre dans une sauteuse sans matière grasse jusqu'à ce qu'ils soient cuits ; environ 5 à 8 minutes en mélangeant.

2/ Terminer la poêlée de champignons : Dans une sauteuse propre, faire fondre une noisette de beurre et faire revenir l'ail haché quelques secondes. Ajouter les champignons de Paris et girolles égouttés avec les brins de persil rincés et hachés ; faire saisir quelques instants à feu vif, ajouter la crème fraîche épaisse ; mélanger puis laisser réduire rapidement jusqu'à l'obtention d'une texture assez onctueuse et nappante. Saler, poivrer, goûter puis rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Réserver.

3/ Découper les suprêmes soufflés Saint Jean en rondelles d'un centimètre d'épaisseur. Faire fondre un beau morceau de beurre dans une poêle avec un filet d'huile. Saisir les rondelles de suprêmes soufflés pendant 8 minutes à feu moyen en les retournant de temps en temps jusqu'à ce qu'elles aient une jolie coloration. Les disposer ensuite en rosace au fond d'une assiette, napper de la poêlée de champignons persillés et décorer d'un brin de persil frais.