

SOUFFLETES *et poêlée de champignons*



Plat



Quenelles &
Soufflés



Nb. portions

4



Préparation

20 MIN



Cuisson

15 MIN



INGRÉDIENTS

- 1 barquette de soufflettes natures Saint Jean
- 10 champignons de Paris
- 20 cl de crème liquide
- 2 échalotes
- Beurre
- Sel
- Poivre
- Persil

RECETTE

Préparation

- Dans une poêle, faire revenir les échalotes ciselées dans un peu de beurre, ajouter les champignons de Paris frais coupés en quartiers et faire dorer quelques instants.
- Ajouter les soufflettes.
- Après 5 minutes de cuisson, ajouter la crème, saler, poivrer. Faire mijoter à feu doux 3 minutes.
- Au dernier moment, ajouter du persil finement haché ou des jeunes feuilles d'épinard.