POÊLÉE DE SUPRÊMES SOUFFLÉS CÈPES & GIROLLES

aux champignons et à la crème

Plat	Quenelles & Soufflés	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	10	25

INGRÉDIENTS

- **4 suprêmes soufflés cèpes & girolles**
- 6 gros champignons de Paris bruns
- 6 cuillères à soupe de crème liquide
- Beurre pour la cuisson
- 1 échalote
- Ciboulette
- Sel et poivre

RECETTE

Préparation

- Découper les suprêmes soufflés en rondelles d'1cm d'épaisseur et les champignons de Paris en quartiers.
- Faire revenir les suprêmes soufflés dans du beurre 4 minutes de chaque côté en les retournant de temps en temps. Réserver
- Ciseler finement l'échalote et la faire revenir dans la poêle avec une noisette de beurre. Ajouter les champignons et les cuire 5 à 8 minutes en mélangeant. Incorporer les rondelles de suprêmes soufflés dans la poêle de manière à les tiédir quelques minutes.
- Ajouter la crème fraîche puis laisser réduire jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse. En fin de cuisson, ajouter la ciboulette coupée finement
- Disposer ensuite les rondelles et les champignons dans une assiette, napper de la sauce.

ASTUCE

Décliner cette recette à l'infini avec nos **autres saveurs de suprêmes soufflés**: nature, volaille morilles, 5 légumes, ...