CHAMPIGNONS À L'AIL

Ingrédients :

- 3 c. à soupe (45 g) de beurre non salé
- 1 c. à soupe (15 mo) d'huile d'olive
- 1 grosse échalote sèche, hachée finement
- 1 lb (450 g) de Cremini ou de champignons de Paris
- 2 c. à soupe (30 ml) de vin blanc sec (facultatif/j'ai mis)
- Une grosse pincée de thym séché /dans mon cas du thym citron séché
- 2 c. à soupe (30 ml) de persil plat frais haché
- 4 gousses d'ail émincées
- Sel et poivre du moulin au goût

Préparation :

1. Chauffer le beurre et l'huile dans une grande casserole ou une poêle à feu moyen.
2. Faire sauter l'échalote jusqu'à ce qu'elle ait ramolli (environ 2 minutes).
3. Ajouter les champignons et cuire environ 4-5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
4. Verser le vin et laisser cuire pendant 2 minutes, réduire légèrement.
5. Incorporer le thym, la moitié du persil et l'ail et cuire encore 30 secondes.
6. Assaisonner de sel et de poivre au goût.
7. Saupoudrer du reste du persil et servir chaud.

Source : déclinaison d'une recette de Cafe Delites

https://cafedelites.com/garlic-mushrooms/

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 6 novembre 2019

https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2019/11/champignons-lail.html