



Jaunottes à la crème



Retrouvez toutes nos infos sur <https://federationseniorsmoselle.fr/>

Ingrédients

800 g de petites girolles

2 grosses échalotes

Persil plat et ciboulette

25 g de beurre

Huile de tournesol

25 cl de crème fraîche

Sel et poivre

Nettoyez les girolles en évitant de les laver, si possible.

Coupez la base du pied, et recoupez-les en deux si elles sont trop grosses.

Pelez et hachez finement les échalotes. Hachez le persil et la ciboulette.

Faites chauffer le beurre avec 4 cuillères à soupe d'huile de tournesol dans une sauteuse à fond épais.

Ajoutez les girolles et le hachis d'échalotes. Salez et poivrez.

Faites chauffer le tout sur feu vif pour que les champignons rendent leur eau puis pour la faire réduire.

Versez hors de la sauteuse la graisse non absorbée par les girolles.

Versez ensuite la crème fraîche et remuez sur feu moyen pour faire réduire la crème et enrober les champignons d'une sauce onctueuse.

Goutez et rectifiez l'assaisonnement.

Ajoutez le persil et la ciboulette et servez-chaud.

