

Recette de cassolette de champignons



Ingédients pour 4 personnes :

- beurre
- environ 500g de chanterelles ou champignons de Paris
- persil plat
- sel + poivre

1. Laver les champignons et les peler délicatement. Couper un peu du pied des champignons.
2. Hacher le persil et réserver.
3. Dans une poêle, faire fondre le beurre et faire revenir les champignons.
4. Ajouter du poivre et du sel.
5. A la fin de la cuisson, ajouter un peu de persil haché.

Bon appétit ! :)