



# Poêlée de Girolles au Persil

4 pers



35''



**Préparation**  
**15''**

**Cuisson**  
**20''**

## **- Ingrédients -**

*4 personnes*

- <b>Girolles</b> -----	<b>500 gr</b>
- <b>Echalote</b> -----	<b>x 1</b>
- <b>Gousse d'ail</b> -----	<b>x 1</b>
- <b>Brins de Persil Plat</b> -----	<b>x 4</b>
- <b>Crème liquide</b> -----	<b>20 cl</b>
- <b>Beurre</b> -----	<b>10 gr</b>

**Sel et Poivre**

- 1. Lavez les Girolles.**
- 2. Emincez l'Echalote et faites-la revenir dans une poêle avec le beurre.**
- 3. Ajoutez les Girolles, l'Ail pressé, le Sel et le Poivre.**
- 4. Laissez cuire 5 min.**
- 5. Versez la crème et couvrez 10 min.**
- 6. Complétez le plat avec le Persil effeuillé.**

**Bon Appétit !**