

Fiche Recette - Oct 21



Poêlée de Girolles au Persil

4 pers



Préparation
15''

Cuisson
20''

- Ingrédients -

4 personnes

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

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 !