

Champignons à la crème.

Les origines du champignon de Paris remontent à l'époque de Louis XIV. Il aurait été vu pour la première fois à Versailles.

Puis, les champignons se développèrent dans les catacombes de Paris sous Napoléon 1er. Cependant, lorsque les projets de construction du métro commencèrent, les champignons deviennent un obstacle. C'est une des raisons qui firent qu'ils furent déplacés en Anjou, dans la ville de Saumur.



Ingrédients :

- Champignons: 500 g
- Beurre salé ou 2 CS d'huile d'olive : 30 g
- Echalote ou oignon : 1 pièce(s)
- Gousses d'ail : 3 gousses
- Crème liquide ou semi épaisse entière : 30 cl
- Persil frisé : ½ botte
- Sel fin : 10 à 15 gr
- Moulin à poivre : 2 à 3 tours



Préparation :

Laver et couper les champignons.

Dans une poêle chaude, mettre un filet d'huile d'olive puis ajouter les champignons. Saler légèrement et cuire à feu vif quelques minutes. Lorsque l'eau des champignons s'est évaporée, ajouter les échalotes ou oignons ciselés et l'ail coupée en fines tranches,



Continuer la cuisson pendant quelques minutes. Ajouter la crème liquide ou semi épaisse, le persil et faire réduire à consistance onctueuse (selon votre goût)

Rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre.

ENJOY.....

