



Légumes variés

Cèpes à la bordelaise



30 min **15 min** **15 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

132

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les cèpes

500 g **Cèpe**
40 g **Graisse d'oie**
2 **Echalote(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
0.5 botte(s) **Persil frisé**
1 c. à soupe **Chapelure**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Eplucher les échalotes et les émincer.
- 2 Peler la gousse d'ail et l'émincer finement.
- 3 Laver et sécher le persil. L'effeuiller et le couper finement.
- 4 Brosser les champignons et les nettoyer à l'aide d'un linge humide.
- 5 Il ne faut surtout pas mettre les champignons directement sous l'eau, ils se gorgeraient d'eau et deviendraient insipides.
- 6 Les couper en lamelles.

Étape 2

Cuisson des cèpes

- 1 Faire chauffer la graisse d'oie et faire fondre les champignons sur feu vif pendant environ 8 minutes.
- 2 Ajouter le persil, la chapelure, l'ail et l'échalote.
- 3 Mélanger et prolonger la cuisson sur feu doux pendant 5 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Disposer les cèpes dans un plat de service. Saler, poivrer et servir aussitôt.