



*Beurres et Sauces*

# Duxelles de champignons



<b>50 min</b>	<b>20 min</b>	<b>30 min</b>	<b>0</b>	<b>140</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Étape 1

Préparation de la duxelle

- 1 Eplucher et ciseler les échalotes et les oignons
- 2 Hacher quelques feuilles de persil frais.
- 3 Laver les champignons. Retirer la queue, les couper en deux puis les hacher.
- 4 Dans une casserole, faire fondre à feu doux quelques carrés de beurre préalablement coupés.
- 5 Ajouter les échalotes, les oignons, mélanger et faire suer avant d'ajouter les champignons.
- 6 Ajouter les champignons et poursuivre la cuisson.
- 7 Une fois l'eau des champignons évaporée, ajouter le sel, le poivre, le persil. Mélanger et c'est prêt.

400 g **Champignon(s) de Paris**  
3 **Echalote(s)**  
50 g **Beurre**  
1 **Persil plat**  
1 **Oignon(s)**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**