



Entrées chaudes aux légumes

Cassolettes de champignons variés



50 min 10 min 40 min **0** **398**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les cassolettes

500 g **Champignon(s) sauvage(s)**
2 **Poireau**
3 **Gousse(s) d'ail**
1 c. à soupe **Beurre clarifié (ghee)**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 pincée(s) **Piment d'Espelette**
250 ml **Vin blanc**
200 ml **Crème liquide (fleurette)**
10 branche(s) **Thym**
4 c. à soupe **Pesto**
20 g **Parmesan**

Étape 1

Préparation

- 1 Découper le parmesan avec le couteau économe.
- 2 Laver et laisser égoutter les champignons. Les couper en deux.
- 3 Eplucher et couper l'ail grossièrement.
- 4 Nettoyer et couper les poireaux en rondelles.
- 5 Faire fondre le beurre clarifié dans la casserole.
- 6 Y ajouter l'ail et les poireaux. Faire cuire à feu doux 5 minutes.
- 7 Y incorporer les champignons. Augmenter le feu et faire cuire 5 minutes.
- 8 Verser le vin et la crème. Saler. Poivrer et mettre 6 branches de thym. Bien mélanger et laisser mijoter 30 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Servir les champignons décorés d'un trait de pesto et saupoudrer de pétales de parmesan.