

*Entrées chaudes aux légumes*

# Poêlée de girolles fraîches à l'échalote et fines tranches de jambon fumé



**30 min** **25 min** **5 min** **0** **434**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour la poêlée de girolles

1 kg **Girolle(s)**  
3 **Echalote(s)**  
1 botte(s) **Cerfeuil**  
120 g **Beurre**  
8 tranche(s) **Jambon cru**  
1 **Vinaigre de Xérès**  
1 **Sel**  
1 **Huile d'olive**  
1 **Curry**

## Étape 1

### Préparation des ingrédients

- 1 Ôter le pédoncule de l'échalote et l'éplucher avec un couteau d'office. Emincer grossièrement et réserver dans un bol.
- 2 Avec le couteau d'office, ôter le bout terreux du pied des girolles et les couper en deux si elles ne sont pas toutes de la même taille.
- 3 Placer les girolles dans un chinois et les rincer sous un filet d'eau. Placer le chinois au dessus d'un saladier pour les égoutter.
- 4 Effeuille le cerfeuil puis le ciseler grossièrement avec un couteau éminceur. Réserver dans un bol.

## Étape 2

### Cuisson

- 1 Mettre une casserole d'eau à chauffer sur feu vif et porter à ébullition. Ajouter du sel.
  - 2 Faire chauffer une autre casserole avec la moitié du beurre.
- Lorsqu'il est fondu, ajouter les échalotes et faire cuire

- 3 les échalotes à feu doux et mélangeant avec une cuillère en bois.
- 4 Verser les girolles dans la casserole d'eau et compter 30 secondes après la reprise de l'ébullition avant de les débarrasser.
- 5 Débarrasser les girolles à l'aide d'une écumoire et les réserver dans une passoire placée au dessus d'un saladier.
- 6 Mélanger les échalotes avec une cuillère en bois et veiller que le beurre ne brûle pas sinon, ajouter de l'huile d'olive.
- 7 Lorsque les échalotes sont blondes et dorées, débarrasser dans un bol.
- 8 Placer du papier absorbant sur une assiette et essorer les girolles.
- 9 Faire chauffer une poêle avec le reste de beurre et le faire mousser.
- 10 Ajouter les girolles et assaisonner de sel avant d'ajouter les échalotes.
- 11 Après quelques minutes, ôter les girolles du feu, elles ne doivent pas trop cuire.

### **Étape 3**

#### **Dressage**

- 1 Verser les girolles dans un saladier à l'aide d'une pince.
- 2 Ajouter une pincée de curry, un trait de vinaigre de xérès et mélanger avec une spatule.
- 3 Dans une assiette creuse, dresser les girolles et de fines tranches de jambon fumé.
- 4 Parsemer le plat de cerfeuil ciselé et servir.