Alice Bardet

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. Effeuiller 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.