



www.plancha-eno.com

Champignons à la coriandre

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 6 à 10 minutes

INGRÉDIENTS

600 g de champignons de Paris moyens, de petits cèpes ou d'un mélange des deux

2 petites échalotes

60 g de beurre

2 c. à soupe de coriandre ciselée

3 c. à soupe d'huile d'olive Fleur de sel

ASTUCE

La coriandre exalte la saveur subtile des champignons de Paris. Servis en accompagnement de brochettes de poulet au paprika et au curry, ils signeront l'accord parfait !

PRÉPARATION

1. Coupez le bout terreux des pieds des champignons. Nettoyez-les avec soin sans les faire tremper. Taillez-les en lamelles épaisses. Pelez et hachez finement les échalotes. Coupez le beurre en cubes.
2. Faites chauffer la plancha à feu vif. Huilez la plaque. Quand elle est bien chaude, étalez les champignons, saisissez-les rapidement, puis poursuivez la cuisson en les remuant fréquemment. Au bout de 2 ou 3 minutes, parsemez les échalotes, répartissez les cubes de beurre et saupoudrez un peu de fleur de sel. Faites cuire, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que les champignons soient bien dorés et que toute leur eau soit évaporée.
3. Quelques instants avant la fin de la cuisson, parsemez de coriandre. Mettez dans un plat creux et servez aussitôt.



Retrouvez
150 recettes
dans le livre