

LA CUISINE BEECK

Poêlée de champignons à l'italienne

PRÉPARATION :

Éplucher l'ail et les échalotes et les couper en petits dés. Faire revenir dans une poêle avec le beurre, ajouter le poivre, le sel et un peu de sucre et faire dorer à feu doux. Transvaser ensuite le mélange dans un saladier. Hacher le romarin et le thym, laver les champignons et les couper en quart, couper les pleurotes en dés et les faire revenir à feu vif par petite quantité dans le beurre, puis les ajouter au mélange échalotes-ail et assaisonner avec du sel et du poivre. Épépiner le poivron et les tomates, les couper en dés et les faire revenir avec les pignons. Ajouter le mélange champignons-échalotes et verser le vinaigre balsamique. Laisser mijoter pendant 5 minutes. Laver la roquette, la hacher et l'incorporer. Assaisonner avec du sel et du poivre.

INGRÉDIENTS :

1 kg de différents champignons (champignons de Paris, cèpes, pleurotes)
1 poivron
4 tomates
2 branches de romarin
3 branches de thym
25 g pignons de pin
100 g roquette
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
2 gousses d'ail
150 g d'échalotes
sel, poivre, sucre, beurre concentré

BON APPÉTIT !