

LES CHAMPIGNONS SAUTÉS

Composition pour 8 personnes

- 300 g de petits champignons boutons de préférences
- **ou** 300 g de champignons de Paris
- 30 g de beurre
- sel fin

Nota : On applique la même technique aux champignons des bois (cèpes, girolles, rosés, pleurotes, etc...)

Technique

Préparations préliminaires

- 1) Éplucher et laver le les champignons
- 2) S'ils sont gros, tailler les champignons selon leur destination (quartiers ou émincés)

Technique

- 3) Faire chauffer la poêle avant d'y ajouter le beurre
- 4) Ajouter le beurre
- 5) Ajouter les champignons par petites parties si la quantité est importante.
- 6) Faire sauter vivement en plein feu
- 7) Assaisonner de sel fin quand ils commencent à colorer
- 8) Égoutter à l'aide d'une écumoire lorsqu'ils sont légèrement dorés et cuits