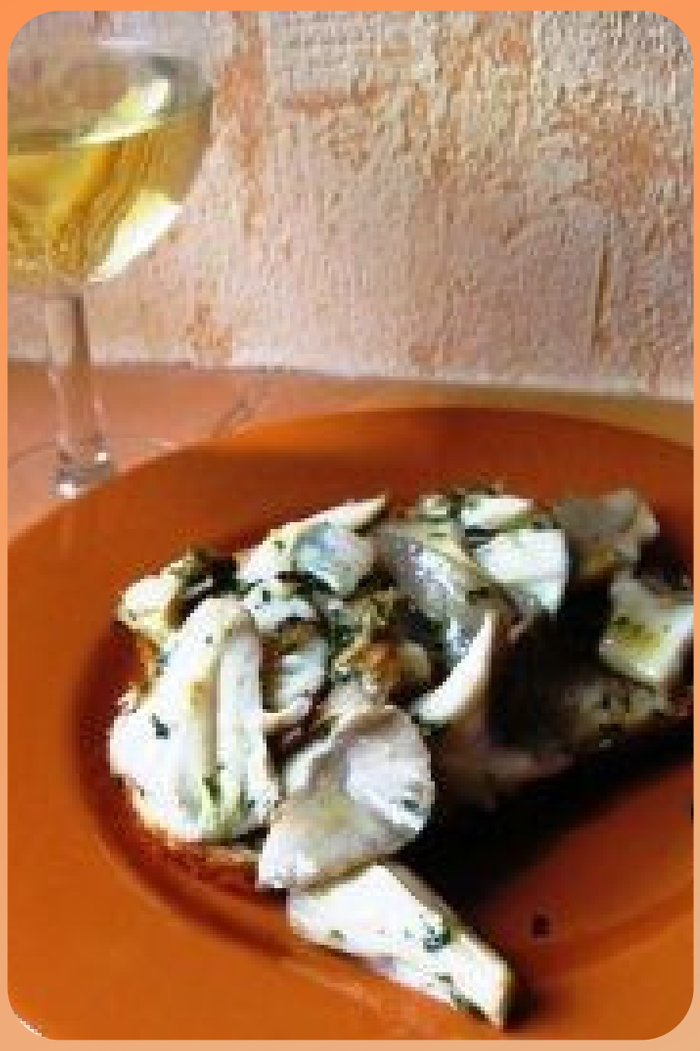

Fricassée de pleurotes sur canapé

INGRÉDIENTS

- 10 à 15 gros pleurotes
- 2 gousses d'ail
- 1 petite échalote
- 2 tranches de pain (ici avec des grains)
- sel et poivre
- 3 cuillères à soupe de persil haché
- 3 cuillères à soupe de beurre
- une rasade de Chardonnay (10 cl environ)

Temps de préparation : 8mn
Temps de cuisson : 5mn
Temps total : 13mn

PRÉPARATION

Nettoyer les champignons : bien couper les queues qui peuvent être coriaces. Les couper en 2 ou en 4.
Ciseler l'échalote. Écraser et concasser les gousses d'ail sans le germe. Les faire cuire dans une cuillère à soupe de beurre et 1 cuillère à soupe d'eau, environ 3 minutes.

Ajouter les champignons, environ 10 cl de vin blanc, le persil, du sel et du poivre et une cuillère de beurre.
Cuire à feu très vif environ 3 minutes aussi, pour qu'ils soient un peu dorés.
Pour finir
Pendant ce temps, cuire les tartines dans le grille-pain.
Lorsqu'elle sont cuites, pousser les champignons d'un côté de la poêle (ou les mettre sur une assiette si c'est pour plus de deux personnes), déposer un dernier morceau de beurre et placer les tartines grillées. Les retourner, laisser quelques secondes absorber le beurre.
Servir les champignons sur les canapés, avec un verre du même vin qu'à la cuisson.