



CÈPES MARINÉS

INGRÉDIENTS

- 300 g de jeunes cèpes coupés
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 cuil. à café de thym
- 1 cuil. à café d'ail
- 5 cl de vinaigre de vin vieux
- 1 feuille de laurier
- sel et poivre du moulin

TEMPS DE PRÉPARATION : 5MN

TEMPS DE CUISSON : 40MN

TEMPS DE MARINADE : 10/12H

PRÉPARATION

Brossez les cèpes et essuyez-les avec un chiffon humide. Coupez-les en morceaux. Mettez les cèpes dans une cocotte.

Salez, couvrez et faites cuire 10 minutes à feu moyen en remuant régulièrement.

Retirez-les à l'aide d'une écumoire puis faites réduire leur jus de moitié. Remettez les cèpes dans la cocotte.

Ajoutez le reste des ingrédients et laissez cuire pendant 30 minutes à feu doux, sans couvrir. Laissez refroidir.