

Fricassée de Champignons

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 500 g de champignons (ceux que vous aimez ... mélangez,
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1/2 botte de persil (ajustez en fonction de vos goûts)
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 CS de crème fraîche
- 2 CS d'huile d'olive
- sel, poivre



Coupez les pieds des champignons, lavez-les, émincez-les et faites-les revenir dans l'huile d'olive avec l'échalote.²

Ajoutez-y les champignons émincés, l'ail écrasé, le persil haché, le vin, salez et poivrez selon votre goût.

Fermez la cocotte-minute et faites cuire au maximum 10 min.

Avant de servir, ajoutez la crème fraîche.