



POELEE DE CEPES TOUTE SIMPLE



Pour 4 personnes :

1 kg de cèpes

Un tout petit peu d'huile d'olive

Sel et poivre

Une poêle style wok et une autre genre crêpière (ou une plancha)

Nettoyer les cèpes avec un chiffon humide, enlever soigneusement les tubes (mousse) qui sont sous les chapeaux, parer les pieds. Couper les queues et les chapeaux les moins jolis en morceaux. Faire des tranches assez fines avec les champignons les plus beaux.

Faire sauter à feu très très vif avec un minimum d'huile les morceaux de champignons dans le wok. Ils doivent caraméliser un peu sous l'action de la chaleur. Quand ils sont cuits, assaisonner à votre convenance.

Pendant qu'ils cuisent, chauffer aussi à feu vif la crêpière ou votre plancha, passer un coup de pinceau huilé sur vos tranches de cèpes et les faire griller rapidement.

Dresser dans vos assiettes, d'abord les morceaux et ensuite les lamelles joliment dorées. Et, régalez-vous.