

Poêlée de girolles

(recette familiale)



Ingrédients (pour 2 personnes) :

500 g de girolles

2 belles pommes de terre

1 gousse d'ail

Persil

Huile d'olive

Sel et poivre

Préparation :

- Couper la queue ligneuse des girolles, les rincer et les essuyer
- Eplucher les pommes de terre, les tailler en dés et les faire revenir à couvert dans une poêle avec de l'huile d'olive (2 càs) ; elles doivent être bien moelleuses.
- Dans une sauteuse faire revenir les girolles dans 1 càs d'huile pendant environ 5 à 10 mn : elles doivent rendre leur eau que l'on va jeter. Egoutter.
- Dans la même sauteuse remettre de l'huile, ajouter l'ail haché puis les champignons et enfin les pommes de terre cuites.
- Bien mélanger, saler poivrer et saupoudrer généreusement de persil haché.
- Laisser les saveurs se mélanger et servir aussitôt.