



### Comment réaliser une duxelles de champignons de paris rapide

La duxelles de **champignons de Paris** est une préparation classique en cuisine française, idéale pour ajouter profondeur et saveur aux plats. Finement hachés, les champignons de Paris sont cuits lentement avec des échalotes et du beurre jusqu'à obtenir une consistance presque sèche et concentrée en arômes. Parfaite pour **garnir des viandes**, des volailles, des tourtes ou **des feuilletés**, la duxelles apporte une touche de sophistication et de finesse à chaque recette.

#### Les ingrédients pour la recette :

- 500g de champignons de paris
- 50g de beurre
- [2 échalotes](#)
- Sel fin
- Poivre du moulin

Pour 6 personnes

La gourmandise culinaire

#### La réalisation de la recette :

Nettoyez les **champignons frais** et coupez-les en quatre. **Hachez** finement les champignons de Paris à l'aide d'un hachoir électrique, en procédant par petites quantités pour faciliter le hachage et éviter de les réduire en purée. **Réservez les champignons hachés** dans un saladier. Épluchez et ciselez finement les **échalotes**. Dans une grande casserole ou un sautoir, faites fondre le **beurre doux**. Une fois le beurre fondu, ajoutez les échalotes ciselées et faites-les **suer à feu moyen** pendant environ 5 minutes. **Assaisonnez** de sel fin et de poivre du moulin.

Au bout de 10 minutes, ajoutez les champignons hachés et faites-les cuire pendant environ **20 minutes**. Remuez fréquemment pour favoriser **l'évaporation de l'eau** et éviter que les champignons n'attachent au fond du récipient.



Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)

Après 5 à 10 minutes de cuisson, les champignons devraient avoir réduit de moitié. Assaisonnez à nouveau de sel fin et de poivre du moulin. **Poursuivez la cuisson** jusqu'à ce que toute l'eau des champignons soit évaporée. **Vérifiez l'assaisonnement**, puis transférez votre duxelles de champignons dans un récipient. Elle est maintenant prête à être utilisée pour votre recette.

