



Poêlée de champignons de Paris au porto

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

Les champignons de Paris ou sous le nom scientifique *Agaricus bisporus*.

Ingrédients:

- 1 kg de champignons de Paris
- 70g d'échalotes
- 15cl de porto
- 25cl de crème liquide
- 20g de beurre
- sel fin et poivre du moulin



Réalisation:

Préparer les champignons de Paris en ôtant les parties terreuses, les laver sous l'eau froide et les escaloper en 4. Dans une sauteuse, faire chauffer du beurre et faire revenir les champignons.

Laisser cuire environ 10 minutes à feu vif. Déglacer ensuite avec du porto et laisser réduire pendant 10 minutes. Assaisonner de sel fin et du poivre du moulin. Verser la crème liquide et cuire 10 minutes à feu doux. Servir aussitôt.

