

La popotte de Thisa

Tête de champignon en persillade



Préparation: 10 mn / **Temps de cuisson:** 10mn

Ingédients pour 2 personnes

500 g de gros champignons de Paris

Persil et 3 gousses d'ail

2c à soupe d'huile d'olive

sel, poivre

Les différentes étapes



Ciseler le persil et hacher finement l'ail.

Éplucher les champignons de Paris à l'aide d'un couteau, d'office. Conserver une partie des pieds et les hacher et les mélanger à la préparation ail et persil.

Garnir les têtes de champignons de cette préparation.

Dans une sauteuse, verser l'huile d'olive et faire revenir les champignons. Laisser mijoter à feu doux 10 mn.

Saler, poivrer et servir chaud.

Servir avec....

Préférer un vin rouge sec assez puissant comme Côtes du Ventoux.

Bon appétit.



[Http://lapottedethisa.canalblog.com/](http://lapottedethisa.canalblog.com/)