Fricassée de champignons à la crème

de Camille

Pour 4 pers. · Préparation 20 min · Cuisson 25 min

Ingrédients



Champignons de Paris
500 g



Oignon jaune
1



Gousses d'ail
2



Beurre demi-sel
30 g



Crème liquide
20 cl



Citron jaune
½



Thym frais
3 branches



Riz long
200 g

La marche à suivre

1. Brossez les champignons, taillez-les en quartiers. Émincez l'oignon, dégermez et hachez l'ail.
2. Faites fondre le beurre dans une sauteuse large. Saisissez les champignons à feu vif, sans remuer, jusqu'à coloration franche.
3. Ajoutez l'oignon, l'ail et le thym. Baissez le feu, laissez suer 5 min à couvert.
4. Versez la crème, laissez réduire 8 min à découvert. Rectifiez avec un trait de jus de citron.
5. Servez sur le riz, parsemez de thym frais et donnez un tour de moulin.

LE SECRET DE CAMILLE

Elle saisit les champignons sans les remuer : c'est la coloration franche qui fait le goût de la fricassée.

papillage.fr

Fiche offerte par papillage.fr · la même, avec la recette et le prénom de la vôtre