

Les papilles impressionnistes

Recette Plat

Gratin de champignons

Choisissez 200 g de beaux champignons de couche, 1 grosse noix de beurre, 1 cuillerée à bouche d'échalotes hachées, 1 cuillerée à bouche rase de farine, 1 cuillerée à bouche de Cognac, crème fraîche, sel, poivre.

Coupez les bouts terreux des champignons et essuyez-les soigneusement pour enlever le sable. Evitez de les laver. Dans une casserole, juste de la taille suffisante, mettez le beurre, les échalotes hachées, les champignons coupés en quartiers (pas trop gros), couvrez et faites cuire une dizaine de minutes sur feu modéré.

Ajoutez le Cognac et laissez cuire 2min. Pendant ce temps, délayez la farine avec de la crème fraîche et versez-la sur les champignons. Faites cuire en tournant sans arrêt. Assaisonnez. Goûtez.

Lorsque la préparation est cuite, versez dans un plat à gratin et passez quelques minutes à four très chaud.

