

POÊLÉE DE GIROLLES

Août 2007 (Actualisé en juin 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 800 g de girolles fraîches
- ★ 40 g de beurre ou de margarine
- ★ 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- ★ 4 brins de persil
- ★ 2 échalotes
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Sauteuse

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 13,00 € (soit 3,25 € par personne)



Recette :

Couper les pieds terreux des girolles et les nettoyer avec un pinceau et un linge humide. Si elles sont vraiment très sales, les brosser sous un léger filet d'eau rapidement, mais surtout, ne pas les faire tremper. Couper les plus grosses en deux, trois ou quatre morceaux. Peler et hacher finement les échalotes. Ciseler finement le persil si besoin.

Faire fondre le beurre (margarine) dans une sauteuse, ajouter les échalotes hachées et les laisser suer à feu moyen en tournant durant 2 minutes. Baisser le feu, incorporer les champignons, et les laisser cuire jusqu'à presque évaporation de leur eau de végétation en remuant de temps en temps. Saler, poivrer. Ajouter le persil haché, si elles sont destinées à accompagner une viande rouge (Rôti de bœuf, selle d'agneau, magret de canard, foies de volaille, ...); la crème fraîche si elles sont destinées à accompagner une viande blanche (Poulet, côtes ou rôti de veau, abats de veau : ris, rognons, cervelles, ...). Dans les deux cas prolonger la cuisson de deux minutes en mélangeant bien avec une cuillère en bois.

❗ Les **girolles**, comme toutes les chanterelles, exigent une cuisson lente, afin de conserver tout leur goût et d'éviter de les rendre coriaces et amères. Bannir l'ail, dans la cuisson des girolles, qui masque leur subtil parfum naturel très fruité. Ce plat ne revient à presque rien si, lorsque c'est la saison, on a la chance de ramasser soi-même les champignons en forêt.