

Poêlée de girolles

Par : *La belle vie*

Nb. portions : **2** (6.70€/pers.)

Temps de préparation : **5mn**

Temps de cuisson : **10mn**

Temps de repos : **0mn**

Difficulté : ● ○ ○ Très facile

Et voici un kit pour apprécier à leur juste valeur les girolles : poêlées, avec juste un peu d'ail et de persil !

Ingrédients :

- **1 gousse** de Ail blanc
- **1 bouquet** de Persil plat frais
- **200 g** de Girolle frais



Etapas de préparation :

- 1** Lavez les girolles sous l'eau courante, sans les faire tremper. Brossez-les délicatement. Egouttez-les et essuyez-les avec un linge propre.
- 2** Hachez un peu d'ail et de persil et mélangez-les pour préparer une persillade.
- 3** Faites revenir les girolles dans une poêle bien chaude avec 1 cuillère à soupe d'huile. Remuez de temps en temps jusqu'à ce que les girolles rejettent leur eau de végétation. Egouttez les champignons et videz la poêle de l'eau dégorgée.