Recette de champignons au pays basque



Ces cèpes que nous pouvons trouver ici au Pays basque peuvent se cuisiner de Différentes Façons .



1ére recette:après les avoir ramassés on les Coupe en petits morceaux puis on les fait cuire (saisir)à la poêle dans de l'huile (un petit peu).

1 étape

Brossez ou essuyez les cèpes avec un linge humide sans les passer sous l'eau .Coupez le pied terreux et détaillez les champignons en tranches ou morceau de 2-3 cm

Étape 2

Faites chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen -vif . Ajoutez les champignons ,salez et faites revenir 5à8 minutes en remuant jusqu'à ce qu'ils rendent leur eau puis dorent puis ajoutez de l'ail pendant la cuisson.

Étape 3

Puis une fois cuit mettez les dans des poches de congélation ou dans des barquettes de congélations puis mettez les dans votre congélateur.

Faites mijoter vos cèpes (frais ou séchés réhydratés) avec oignon, ail, pomme de terre, bouillon et crème fraîche, puis mixez.





