

Crème de cèpes



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 8 mn

Ce plat s'accorde parfaitement avec du foie gras !

Ingrédients

- cèpes
- crème fraîche
- persil
- gros sel
- sel, poivre

Préparation

- 1 Passez les cèpes à la poêle avec du gros sel.
- 2 Mixez-les avec le persil, ajoutez une lichette de crème et mixez à nouveau, salez et poivrez.
- 3 Décorez d'un cèpe grillé et de persil.

Proposé par

Chez Françoise

- Si Françoise n'est aujourd'hui plus parmi nous, nous vous invitons à aller voir de magnifiques articles sur son [blog "Chez Françoise"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

