

Pleurotes à la crème



Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

J'ai servi les pleurotes à la crème avec des pommes de terre vapeur.

Ingrédients

- pleurotes
- 50 g de farine
- 50 g de beurre
- 30 cl de crème - épaisse
- 1/4 de l de bouillon de volaille
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Lavez et séchez bien les champignons. Coupez-les en lamelles.
- 2 Faites fondre le beurre dans une sauteuse. Incorporez-y la farine et mélangez bien.
- 3 Ajoutez le bouillon et faites un peu épaissir.
- 4 Ajoutez les pleurotes, mélangez et rectifiez l'assaisonnement (sel, poivre). Laissez cuire 10 à 20 minutes selon la taille de vos champignons.
- 5 Ajoutez la crème 5 minutes avant la fin de cuisson.

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

