

Entrées chaudes aux légumes

Poêlée de girolles fraîches à l'échalote et fines tranches de jambon fumé



30 min **25 min** **5 min** **0** **434**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la poêlée de girolles

1 kg **Girolle(s)**
3 **Echalote(s)**
1 botte(s) **Cerfeuil**
120 g **Beurre**
8 tranche(s) **Jambon cru**
1 **Vinaigre de Xérès**
1 **Sel**
1 **Huile d'olive**
1 **Curry**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Ôter le pédoncule de l'échalote et l'éplucher avec un couteau d'office. Emincer grossièrement et réserver dans un bol.
- 2 Avec le couteau d'office, ôter le bout terreux du pied des girolles et les couper en deux si elles ne sont pas toutes de la même taille.
- 3 Placer les girolles dans un chinois et les rincer sous un filet d'eau. Placer le chinois au dessus d'un saladier pour les égoutter.
- 4 Effeuille le cerfeuil puis le ciseler grossièrement avec un couteau éminceur. Réserver dans un bol.

Étape 2

Cuisson

- 1 Mettre une casserole d'eau à chauffer sur feu vif et porter à ébullition. Ajouter du sel.
 - 2 Faire chauffer une autre casserole avec la moitié du beurre.
- Lorsqu'il est fondu, ajouter les échalotes et faire cuire

- 3** les échalotes à feu doux et mélangeant avec une cuillère en bois.
- 4** Verser les girolles dans la casserole d'eau et compter 30 secondes après la reprise de l'ébullition avant de les débarrasser.
- 5** Débarrasser les girolles à l'aide d'une écumoire et les réserver dans une passoire placée au dessus d'un saladier.
- 6** Mélanger les échalotes avec une cuillère en bois et veiller que le beurre ne brûle pas sinon, ajouter de l'huile d'olive.
- 7** Lorsque les échalotes sont blondes et dorées, débarrasser dans un bol.
- 8** Placer du papier absorbant sur une assiette et essorer les girolles.
- 9** Faire chauffer une poêle avec le reste de beurre et le faire mousser.
- 10** Ajouter les girolles et assaisonner de sel avant d'ajouter les échalotes.
- 11** Après quelques minutes, ôter les girolles du feu, elles ne doivent pas trop cuire.

Étape 3

Dressage

- 1** Verser les girolles dans un saladier à l'aide d'une pince.
- 2** Ajouter une pincée de curry, un trait de vinaigre de xérès et mélanger avec une spatule.
- 3** Dans une assiette creuse, dresser les girolles et de fines tranches de jambon fumé.
- 4** Parsemer le plat de cerfeuil ciselé et servir.