

Duxelle de champignons de Paris, citron, ciboulette |

Recette pour 4 personnes

Description

Une recette qui sera accompagner toutes vos viandes ou salades suivant si vous souhaitez manger la Duxelle chaude ou froide.

L'astuce du chef

Utilisez les champignons de Paris les plus blancs, leur taille facilitera la découpe.

L'importance du jus de citron permettra au champignon de ne pas s'oxyder.

Ingrédients

Duxelle

- 200 Gr Champignons de paris
- 1 Cuil. à soupe Jus de citron
- 12 Brin(s) Ciboulette
- 50 Gr Échalote
- 1 Cuil. à soupe Vinaigre balsamique

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Duxelle

Détaillez tous vos champignons en mini brunoise (5 mm x 5 mm) ou passez-les au robot coupe, attention de ne pas faire de la purée.

Ciselez finement l'échalote.

Dans une poêle chaude avec de l'huile et du beurre, faites revenir vos champignons avec l'échalote jusqu'à l'obtention d'une compotée de champignons.

Déglacez le tout avec le jus de citron, laissez réduire à sec, ajoutez le vinaigre balsamique, continuez la cuisson.

Assurez-vous d'un bon assaisonnement en sel et poivre.

Dès que vous obtenez une consistance de farce, étalez-la sur une plaque pour la refroidir.

Ajoutez la ciboulette finement ciselée.

Bon appétit!