

Cassolette de chanterelles fraîches

Recette proposée par Gaël Brandy, le chef du restaurant d'application "La Pinte Vaudoise" à Pully



Recette pour 4 personnes :

- 600 gr de chanterelles fraîches bien sèches
- 1 c. à c. d'huile d'olive
- 10 gr de beurre frais
- 1 échalote hachée
- ½ gousse d'ail hachée
- ½ dl de vin blanc
- ½ dl de jus de viande
- 1 dl de crème
- Sel et poivre du moulin
- Q.s. cerfeuil haché

Préparation :

- Brosser les chanterelles au pinceau ou avec une brosse à dent.
- Dans une poêle bien chaude, passer les chanterelles avec l'huile d'olive pendant 3 minutes, égoutter.

LES RECETTES DE « JUSQU'À ÉBULLITION »

- Baisser la température puis, dans la même poêle, faire revenir l'échalote et l'ail haché dans le beurre pendant une minute.
- Déglacer avec le vin blanc, réduire de moitié, ajouter le jus de viande, cuire 3 minutes et finir avec la crème.
- Remettre les chanterelles avec le jus de cuisson dans la sauce, assaisonner avec le sel et le poivre du moulin.
- Avant de servir avec une viande, des tagliatelles ou tout simplement en petite cassolette, ajouter le cerfeuil haché.