



6 personnes



5 min. de préparation



10 min de cuisson



0,47 € / personne



Poêlée de champignons et d'oignons



Ingrédients pour 6 personnes



1 kg de champignons de Paris



4 oignons



1 gousse d'ail



Huile d'olive



Cumin, muscade, poivre et sel



Préparation de la recette

1. Éplucher puis découper finement les oignons. Nettoyer et découper les champignons s'ils sont frais, sinon égouttez-les.
2. Verser 3 ou 4 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle non adhésive.
3. Laisser bien chauffer l'huile puis ajouter les oignons découpés et les laisser cuire jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
4. A ce moment ajouter les champignons, 1 c à café de cumin, 2 pincées de muscade, sel et poivre.
5. Laisser mijoter l'ensemble environ 5 minutes et servir chaud.

Astuce

Cet accompagnement peut se marier aussi bien avec du poisson de la viande rouge.

