

Poêlée de pâtisson aux champignons



4 pour
personnes



30' préparation

25' cuisson

Niveau
FACILE

Ingrédients

- 200g de lardon
- 1 pâtisson
- 1 gousse d'ail
- 500g de champignon
- Poivre, sel
- Huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de romarin



- 1 Eplucher le ou les pâtissons, enlever les graines et les couper en tranches très fines avec un robot mixer.
- 2 Couper les champignons en lamelles.
- 3 Dans une poêle, mettre 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, les lardons, le pâtisson et les champignons, saler et parsemer de feuilles de romarin.
- 4 Laisser cuire 20 bonnes minutes, il faut que l'eau des champignons se soit évaporée, qu'ils soient dorés et les pâtissons soient translucides.
- 5 Ajouter l'ail haché, laisser cuire 5 minutes de plus, servir sans attendre.

