



Cèpes à la Languedocienne

Préparation

Parez les cèpes, nettoyez-les, retirez leur pied puis coupez-les en morceaux.

Préparez une persillade en hachant ensemble ail et persil.

Faites chauffer l'huile dans une poêle avec l'ail pelé et grossièrement haché.

Jetez-y un peu de persillade, puis les champignons et faites cuire d'abord sur feu moyen.

Retournez les cèpes.

Augmentez la chaleur dès que l'eau de végétation apparaît car elle doit s'évaporer assez vite, surtout lorsqu'elle est abondante.

Achievez de faire disparaître cette eau sur feu doux, avant d'ajouter la fin de la persillade, du sel et du poivre.

Laissez cuire une dizaine de mn, augmentez la chaleur en fin de cuisson et servez tout de suite avec des assiettes chaudes.

Ingédients

500 gr de cèpes

1 ou 2 gousses d'ail

1 bouquet de persil

Origan et sarriette

1/2 verre d'huile

Sel, poivre