

Craterelles à la crème sure

par Jean-Claude Pradet

Ingrédients

300 g de craterelles couleur de flamme ou en tubes

(ou de chanterelles)

50 g (2 c. à soupe) de beurre

Un filet d'huile d'olive

4 échalotes françaises, hachées

50 ml (1/4 de tasse) de lait

1 grosse cuillère à soupe de crème sure

Une pincée de piment d'Espelette, en poudre

Sel et poivre, au goût

Un peu de persil haché.

Préparation

Bien nettoyer les craterelles. Les couper en tranches pas trop minces. Réserver.

Dans une poêle, faire fondre le beurre et ajouter l'huile. Ajouter les échalotes hachées et cuire 2 min. Incorporer les craterelles et cuire 2 à 3 min. Ajouter le lait, le piment, le sel et le poivre. Laisser réduire le lait de moitié à feu doux. Incorporer la crème sure et bien mélanger. Si ce n'est pas assez liquide, ajouter un peu de lait. Cuire 2 à 3 min

Verser le tout sur vos pâtes préférées ou le riz de votre choix. Saupoudrer de persil haché.

Bon appétit!