

Hot dogs aux dermatoses des russules

par Jean-Claude Pradet

Ingrédients

6 saucisses de Toulouse (ou italiennes)
6 pains hot dogs
250 à 300 g de dermatoses des russules (1)
45 ml (3 c. à soupe) de vin blanc
1/2 oignon, haché
1 échalotte française, hachée
1 pincée de paprika ou de chili en poudre
2 bonnes cuillerées à soupe de crème sûre
5 à 6 branches de persil, hachées
Sel et poivre, au goût.



Préparation

Bien laver les champignons et les égoutter. Les découper en morceaux de grosseur moyenne.

Cuire les saucisses au BBQ, selon votre goût.

Dans une poêle, faire revenir l'oignon et l'échalotte dans un peu d'huile d'olive. Cuire 2 à 3 min à feu doux. Ajouter les champignons. Cuire 3 à 4 min. Ajouter le vin blanc et faire réduire à feu doux. Saler, poivrer et ajouter le paprika ou le chili en poudre. Cuire 3 à 4 min à feu doux. S'il manque de liquide, on peut ajouter un peu de vin blanc. Ajouter la crème sûre et bien mélanger. Cuire 2 à 3 min. Ajouter le persil.

Griller les pains, y glisser les saucisses et le mélange de champignons.

Note : le mélange de champignons peut être congelé en portions individuelles.

(1) On les nomme aussi champignons homard