

Sauté de lactaires saumon

Par Jean-Claude Pradet

Ingrédients

15 ml (1 c. à soupe) de beurre

1 kg de lactaires saumon

Filet d'huile d'olive

1/2 bouquet de persil

1/2 bouquet de basilic

3 gousses d'ail

Sel et poivre, au goût

Préparation

Nettoyer les lactaires sous un filet d'eau et découper en morceaux de taille moyenne.

Faire sauter à feu doux pour qu'ils perdent la moitié de leur eau. Ajouter un filet d'huile d'olive et réserver.

Hacher l'ail, le basilic et le persil. Faire sauter pendant 3 à 4 min avec le beurre. Saler et poivrer. Ajouter les lactaires et cuire 20 min à feu doux. À la fin de la cuisson, jeter l'eau de cuisson s'il en reste.

Servir avec un morceau de viande rouge ou un filet de poisson.

Bon appétit!