

GALETTE AUX CHAMPIGNONS FRAIS ÉLEVÉS EN MARTINIQUE

PRISCA MORJON



Préparation

15 min

Cuisson

10 min

Personnes

4

Ingrédients

1 boîte de champignons frais de Paris élevés en Martinique
4 galettes de sarrasin
2 échalotes
1 oignon
2 oignons pays
2 branches de persil
20cl de vin blanc
1 cuillère à café de fécule de maïs
20cl de crème liquide
2 cuillères à soupe de parmesan râpé
3 cuillères à soupe d'huile
5 g de beurre
Sel et poivre

Préparation

Emincer les échalotes, l'oignon, l'oignon pays et le persil frais.
Faire revenir dans l'huile et le beurre.
Saler et poivrer.
Laisser dorer à feu moyen en mélangeant régulièrement.
Emincer les champignons.
Les ajouter à la préparation.
Faire revenir 3 minutes à feu vif.
Déglacer au vin blanc.
Mélanger la fécule de maïs et la crème. Ajouter à la préparation en mélangeant soigneusement.
Ajouter le parmesan.
Garnir les galettes de sarrasin et servir avec une salade verte et quelques champignons frais crus.

Environ **2,50€** 
PAR PERSONNE