

# GIROLLES À LA CRÈME ET À L'ESTRAGON

Juillet 2005 (Actualisé en août 2017)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 600 g de girolles fraîches
- ★ 50 g de beurre
- ★ 100 g de crème fraîche épaisse
- ★ 4 brins d'estragon
- ★ 1 demi-cuillère à café de baies roses
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Poêle

Préparation : 10 mn

Cuisson : 25 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : Avec/sans girolles : 13,25/1,20 € (soit 3,31/0,30 € par personne)



## Recette :

Brosser les champignons et éliminer les parties terreuses. Les rincer sommairement et les égoutter. Couper les plus gros en deux ou quatre morceaux. Ciseler la moitié de l'estragon.

Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter les champignons, et les laisser rejeter leur eau à feu très doux une vingtaine de minutes en remuant de temps en temps. Lorsque presque toute l'eau est évaporée, saler, poivrer, ajouter la crème et l'estragon haché, bien mélanger. Poursuivre la cuisson 5 minutes à frémissements. Verser dans le plat de service, parsemer de baies roses et décorer avec l'estragon restant.

Accompagne les volailles blanches, le veau poêlé ou rôti.

**i** Les **girolles** comme toutes les chanterelles exigent une cuisson lente, afin de conserver tout leur parfum et d'éviter qu'elles deviennent coriaces et amères. Ce plat est beaucoup plus économique si l'on récolte soi-même les champignons en forêt.