

## POELEE DE CEPES AUX HERBES FRAICHES

---

**Préparation : 20 min. – cuisson : 10 min.**

### **Pour 8 personnes**

- \* 800 g de cèpes
- \* 1 noisette de beurre
- \* 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- \* 400 g de lard (fines tranches coupées)
- \* 2 échalotes
- \* 1 oignon
- \* 2 gousses d'ail
- \* Persil haché frais
- \* 1 brindille de thym frais
- \* 1 feuille de laurier fraîche
- \* Facultatif : mélange 5 baies
- \* Sel, poivre

1. Laver et essorer les cèpes, puis peler et hacher l'ail, les échalotes et l'oignon à l'aide d'un mixeur. Ajouter ensuite le thym, le laurier et le persil puis hacher de nouveau.
2. Détailler le lard en lardons
3. Dans une poêle beurrée, faire revenir tous ces ingrédients dans du beurre avec les lardons pendant 5 à 10 min.
4. Tapisser un plat de service de persil haché puis le garnir de la préparation aux champignons.

