

# RECETTE

## Sauté de pieds bleus au bleu.

Pour 4 personnes en entrée.

Préparation: 10 min.

Cuisson: 7 à 8 min.



### Ingrédients:

- \* 150 g de champignons Pieds bleus
- \* 10 g de bleu de Bresse
- \* 1 bouquet de ciboulette
- \* 2 grosses échalotes
- \* 1 pincée de quatre épices
- \* 2 cuil. à soupe d'huile d'olive ou de graisse de canard
- \* 1 cuil. à soupe de vinaigre de vin rouge
- \* sel, poivre

### Préparation de la recette:

Nettoyez et brossez les champignons.

Enlevez les queues et coupez-les en petits dés.

Taillez les chapeaux en lanières régulières.

Ciselez finement les échalotes et la ciboulette.

Faites chauffer la matière grasse dans une poêle ou un wok.

Faites chauffer les champignons vivement.

Ajoutez les échalotes puis diminuez le feu et cuire à feu doux.

Salez poivrez et ajoutez les 4 épices.

Répartissez dans des coupelles évasées et émiettez le bleu sur les champignons..

Déglacez la poêle avec le vinaigre de vin rouge.

Versez sur les champignons et terminez avec la ciboulette ciselée.

**Et bon appétit.**