

RECETTE

BOLETS A LA BORDELAISE

Pour 4 personnes :

Ingrédients:

8 têtes de bolets, environ 800 gr.

4 échalotes

1 gros bouquet de persil

Idem de ciboulette

5 à 6 dl de vin rouge

1 cuillère à soupe de bouillon de boeuf

Condiments: sel, poivre, paprika doux

Préparation:

Faire griller les têtes de bolets dans une poêle (à feu fort) environ 3 min. de chaque côté. Mettre les condiments (légèrement) des deux côtés. Sortir les bolets et les mettre dans un cassoton. Les laisser sur une plaque à feu doux.

Dans la poêle où on a fait griller les champignons, déglacer avec le vin rouge, (env. la moitié) et ajouter les échalotes coupées, le bouillon, le persil et la ciboulette (hachés pas trop fin) puis assaisonner la sauce à votre goût.

Laisser mijoter la sauce env. 10 min. Verser la sauce sur les bolets, couvrir avec le reste du vin rouge et mijoter le tout pendant env. 50 min.

Servir avec des nouilles larges et des moitiés de tomates grillées à la poêle.

Bon appétit

