Poêlée de champignons des bois et de panais au beurre à la truffe

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

100 grammes de beurre
8 échalotes (émincées)
4 gousses d'ail (émincées)
4 panais (épluchés et coupés en rondelles)
600 grammes de mélange de champignons des bois (nettoyés et coupés en tranches)
1 shot de cognac
3 cuillères à soupe de beurre à la truffe
1 bouquet de persil plat (ciselé)
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Faites chauffer le beurre dans 2 poêles. Dans chaque poêle, faites revenir 4 échalotes. Ajoutez 2 gousses d’ail dans chaque poêle.**
2. **Faites revenir les tranches de panais dans une poêle et les champignons des bois dans l’autre. Salez et poivrez bien.**
3. **Une fois les champignons des bois bien dorés, déglacez-les au cognac. Laissez-le réduire.**
4. **Versez les tranches de panais dans la poêle des champignons des bois. Laissez fondre le beurre à la truffe sur les légumes.**
5. **Garnissez de persil plat.**