



# 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.