

# Cuisiner les champignons d'automne

A l'arrivée de l'automne, la baisse des températures et le retour de la pluie, les champignons font leur grande apparition. Ces mystérieux être vivants des forêts, font parfois un peu peur pour leurs formes étranges et pour la toxicité de certains. Pour autant, il existe une grande variété de champions comestibles aux goûts très variés.

Préparez vous une bonne poêlée de champignons.

!! Attention si vous les récoltez vous-même, prenez le temps de passer en pharmacie pour qu'il vous assure qu'ils sont bien comestibles !!

Voici une liste de champignons très savoureux :

Cèpe  
Girolle  
Chanterelles  
Coulemelle  
Pied de Mouton  
Trompette de la mort

## Recette :

1. Lavez et coupez vos champignons en lamelle.
2. Coupez de l'ail et des oignons finement.
3. Mettez votre ail et vos oignons avec un peu de beurre à la poêle sur feu très doux. Faites les dorer quelques minutes.
4. Ajoutez vos champignons.
5. Coupez finement du persil frais et ajoutez les à vos champignons.
5. Faites cuire vos champignons à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
6. A la fin de la cuisson salez et poivrez votre préparation

Votre poêlée de champignons est prête à être dégustée

