

Les bolets aux fines herbes

Pour 4 personnes

500 g de bolets frais; 2 dl d'huile; 50 g de beurre de cuisine; 3 échalotes; un peu de persil; un peu de cerfeuil; un peu de ciboulette; un peu d'estragon; sel, poivre; un peu de vin blanc.

1. Nettoyer les champignons, couper les bouts. Les passer rapidement sous le robinet d'eau froide et les émincer. Les laisser ensuite macérer au moins 2 heures dans l'huile, avec du sel et du poivre. Ensuite les égoutter soigneusement. Eplucher les échalotes et les hacher très finement, puis les faire revenir dans du beurre fondu. Ne pas laisser brunir. Ajouter les bolets et les faire revenir avec. Laisser cuire à tout petit feu 20 minutes.

2. Pendant ce temps, hacher finement toutes les herbes, après les avoir lavées. Les mettre dans les champignons. Assaisonner de sel et de poivre, verser le vin blanc et laisser cuire encore 10 minutes. Servir très chaud.