

# POÊLÉE DE GIROLLES AU COMTÉ

## INGRÉDIENTS



Pour 4 personnes



Temps de préparation : 10 minutes



Temps de cuisson : 20 minutes

- 100 g de Comté taillé en copeaux
- 400 g de pommes de terre
- 400 g de girolles fraîches
- 1 botte de persil
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Sel et poivre



## PRÉPARATION

Coupez de fines rondelles de pommes de terre en gardant la peau, puis faites les rissoler à l'huile d'olive. Réservez sur un papier absorbant.

Hachez l'ail et le persil ensemble très finement puis réservez cette persillade.

Cuisez les girolles en les faisant suer dans une poêle bien chaude.

Ajoutez un peu d'huile d'olive et laissez cuire le tout à feu vif pendant trois minutes. Retirez le liquide de cuisson restant, puis ajoutez la persillade et redémarrez la cuisson à feu vif.

Mélangez les pommes de terre rissolées avec les girolles, salez et poivrez, puis servez très chaud en parsemant de copeaux de Comté.