



Entrées chaudes aux légumes

Poêlée de girolles, abricot et chorizo



20 min **15 min** **5 min** **0** **153**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la poêlée

400 g **Girolle(s)**
50 g **Chorizo**
60 g **Abricot sec**
50 g **Pousses d'épinard**
30 g **Beurre**
0.5 botte(s) **Cerfeuil**
1 **Citron(s)**
1 **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la poêlée

- 1 Ôter la peau du chorizo puis tailler des tronçons de 3/4 cm à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Détailler les tronçons en fins bâtonnets et réserver dans un bol.
- 3 Ouvrir les abricots en deux et les couper en bâtonnets puis en petits dés. Réserver dans un bol.
- 4 Équeuter et effeuiller le cerfeuil puis le ciseler grossièrement à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 5 Couper les girolles trop grosses en deux dans la longueur pour qu'elles soient toutes du même calibre.

Étape 2

Cuisson de la poêlée

- 1 Faire chauffer une poêle sur feu vif avec de l'huile d'olive.
- 2 Déposer les bâtonnets de chorizo quand la poêle est chaude et les faire revenir à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 3 Ajouter les champignons quand le chorizo commence à caraméliser et mélanger.

- 4 Faire sauter le tout pendant 3 à 4 min et goûter pour s'assurer de la cuisson.
- 5 Rectifier l'assaisonnement avec de la fleur de sel.
- 6 Déposer le beurre et mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 7 Ajouter les dés d'abricot et mélanger.
- 8 Déposer les herbes dans la poêle au dernier moment, ajouter du poivre et débarrasser dans une passoire pour ôter l'excédent de gras.

Étape 3

Dressage

- 1 Assaisonner les pousses d'épinard dans un bol avec de l'huile d'olive et du citron puis mélanger.
- 2 Dresser la poêlée de girolles au chorizo au centre d'une assiette à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 3 Dresser les pousses d'épinard sur la poêlée, assaisonner de poivre et servir.