

Accompagnements

Poêlée de shiitakes et oignons nouveaux



25 min 15 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISISON

0

REPOS

245

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour la poêlée de shiitakes et oignons nouveaux

400 g **Shiitake**
4 **Oignon(s) nouveau(x)**
4 c. à soupe **Huile de
sésame**
30 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la poêlée de shiitake et oignons
ouveaux

- 1 Mettre une poêle à chauffer sur feu moyen avec un filet d'huile de sésame et un peu de beurre.
- 2 Lorsque le beurre mousse, verser les oignons émincés et assaisonner de sel et de poivre. Mélanger avec une spatule et laisser suer quelques instants sans coloration. Débarrasser ensuite dans un saladier.
- 3 Nettoyer la poêle et la remettre sur feu moyen avec de l'huile de sésame et du beurre. Lorsque le beurre est chaud, ajouter les shiitakes. Saler et poivrer puis mélanger.
- 4 Remettre les oignons nouveaux dans la poêle et mélanger. Baisser un peu le feu et faire revenir le tout avant de débarrasser dans un saladier.