

<https://www.coincoin.fr.eu.org/?Du-bon-manger>



# Du bon manger

- 1- Blog-Notes - A la maison -

Date de mise en ligne : dimanche 30 avril 2006

Date de parution : 17 avril 2006

---

**Copyright © L'Imp'Rock Scénette (by @\_daffyduke\_) - Tous droits réservés**

---

L'autre jour, j'ai suivi une recette. Rien d'extraordinaire ? Si, pour moi, c'est rarissime !

Voici donc la consistance de ces **Pleurottes en sauce rose** :

Dans une poêle, faire fondre au beurre **un oignon haché**. Ajouter **250 grammes de pleurottes** coupés en morceaux, et **10 cl de vin blanc** (j'en avais pas , j'ai mis du rosé, bref ce que j'avais sous la main...), saler, poivrer. Cuire à feu doux 15 minutes.

Dans un bol, mélanger **un jaune d'oeuf** et du **concentré de tomates**. Fouetter en ajoutant **5 cl d'huile** (j'ai mis de l'huile d'olive, j'ai que ça chez moi de toute façon, possible que le gout soit tout à fait différent avec de l'huile de tournesol), puis peu à peu, le jus d'**un demi citron** (là encors, j'ai grugé, j'avais tout mis dans mon jus d'orange matinal, j'ai remplacé par du concentré, du *Pulco*) et **1 cl de crème fraîche**.

Verses les pleurottes égouttés dans un plat, puis la sauce par dessus. (moi j'ai fait le contraire, histoire de faire chauffer un peu la sauce ....). Saupoudre de persil hâché.

Savez quoi les copains ? C'est achtement bon !