



Goulache aux chanterelles et à la crème

Saison	Automne	Nombre de personnes	4
Temps de préparation	10 minutes	Menu	Accompagnement

500	g	chanterelles/giroles, nettoyées	
1		oignon, finement haché	
1		gousse d'ail, finement haché	
2	cs	beurre à rôtir	Suer les chanterelles, l'oignon et l'ail dans le beurre à rôtir.
125	ml	vin blanc	Déglacer avec du vin blanc. Laisser cuire 3 minutes.
250	g	QimiQ Base crème, non réfrigéré	Fouetter le QimiQ. Ajouter la QimiQ Base Crème. Porter brièvement à ébullition.
À volonté		sel, poivre noir	Assaisonner.
1	botte	ciboulette, finement haché	Garnir de ciboulette et servir.

Source : QimiQ, un produit de Emmi AG

Vous trouvez d'autres recettes savoureuses sous : <https://www.paysannes.ch/alimentation/recettes/>

