

DUXELLES

- 500 g de champignons de Paris
- 1 oignon
- 2 échalotes
- 80 g de beurre doux
- Jus de citron
- 6 cl de crème fleurette
- Persil
- Poivre du moulin

Nettoyer les champignons et enlever les pieds.
Découper les chapeaux en tout petits dés.

Ciseler finement le persil, l'oignon et les échalotes.

Dans un wok avec la moitié du beurre faire dorer l'oignon et les échalotes.

Ajouter les dés de champignons et le reste du beurre avec un peu de jus de citron.
Laisser cuire à feu doux en remuant avec une cuillère en bois pendant 20 à 25 minutes.

Ajouter la crème fleurette et le persil ciselé. Laisser cuire encore un peu et poivrer.

L E CUISINIER FRANÇOIS,

O V

EST ENSEIGNE LA MANIERE
d'appriêter toute sorte de viandes,
de faire toute sorte de Pâtisseries,
& de Confitures.

Reveu, & augmenté d'un Traité de Confitures
seiches & liquides, & pour appriêter des festins
aux quatre Saisons de l'Année.

Par le Sieur DE LA VARENNE
Ecuyer de Cuisine de Monsieur
le Marquis d'Exelles.

UNZIE'ME EDITION,



A LYON,
Chez JACQUES CANIER, rue
Confort, au Chef S. Jean.
M. DC. LXXX.
AVEC PERMISSION.

