



Pour qui, quand et combien ?

Durée : 25 min

Difficulté : facile

Quantité : 4 pers.

Vous avez besoin de :

1 gousse d'ail

2 oignons

30 cl de crème fraîche

1 bouillon cube

1 botte de **pleurotes jaunes**

Une touche de miel (optionnel)

Préparation

1. Éplucher et émincer les oignons.
2. Éplucher, dégermer, et hacher grossièrement l'ail.
3. Faire suer l'ail et l'oignon dans une casserole.
4. Ajouter les pleurotes, un litre d'eau et un bouillon cube et porter à ébullition.