

## *Poêlée de champignons miniatures Persillade à la crème Belsoy*

### *Ingrédients*

<i>2 casseaux</i>	<i>Mini champignons du Jardin du Marché</i>
<i>2 c. à soupe</i>	<i>Huile d'olive ou beurre clarifié</i>
<i>2 branches</i>	<i>Persil italien haché très finement</i>
<i>4 gousses</i>	<i>Ail biologique haché finement</i>
	<i>Sel avec modération et poivre au goût</i>
<i>75 ml</i>	<i>Crème Belsoy Viva Marché Écobio</i>

### *Méthode*

- 1. Retirer la base des champignons et les séparer. Réserver*
- 2. Faire chauffer l'huile ou le beurre dans une poêle et y faire revenir 2 à 3 minutes les champignons. Ajouter l'ail, le persil et la crème de soya et mijoter doucement 1 minute.*

***Note** Servir en accompagnement de poulet ou de veau juste poêler*