PLEUROTES COMME ON LES AIME À LA CANTINE DU TROQUET

Pour réaliser cette recette, il vous faut

- 1 kg de girolles
- 150 g d'oignons rouges
- 200 g de piment d'Espelette
- 3 gousses d'ail
- Laurier
- Une botte de persil plat
- 3 dl d'huile d'olive
- 1 dl de vinaigre de Xérès
- Sel, poivre et piment d'Espelette

/1. Préparez une marinade : émincez finement les oignons nouveaux, le piment d'Espelette. Ajoutez les gousses d'ail, le laurier et l'huile d'olive.

/2. Nettoyez bien les girolles.

/3. Dans une sauteuse, faites revenir les girolles assaisonnées 3 à 4 minutes, puis égouttez-les.

/4. Enrobez-les bien dans la marinade et rajoutez le vinaigre de Xérès et le persil ciselé.

/5. Réservez au réfrigérateur pendant 12 heures.

/6. Sortez les girolles marinées 1 heure avant de les déguster.