

Cèpes béarnais

Ingrédients pour 4 personnes :

6 gros cèpes

6 gousses d'ail

huile sel, poivre,

1/2 bouquet de persil

Essuyer soigneusement les cèpes dans un linge propre. Séparer les pieds des chapeaux.

Éplucher les gousses d'ail et les couper en lamelles. Piquer les chapeaux de lamelles d'ail et couper les queues en tranches dans le sens de la longueur.

Faire mariner pendant 1 heure dans 4 cuillerées d'huile avec du sel, du poivre et 1/2 bouquet de persil ciselé.

Egoutter les champignons sur un papier absorbant puis les faire griller des deux côtés.