

Papillote de champignons de printemps à la citronnelle



Ingrédients pour 6 personnes :

*1kg de mélange de champignons des bois (morilles, mousserons, Saint-Georges, girolles...)
1 citron, brins de citronnelle, huile de noix, 2 cébettes, sel, 60g de beurre*

Trier et laver les champignons. Les couper si nécessaires en gros morceaux.
Les assaisonner de sel, poivre et de zestes de citron râpés très fin,
Répartir au centre de 6 feuilles de papier spécial papillote.
Arroser d'huile de noix et parsemer de cébettes hachées et de noisettes de beurre.
Placer au centre, un morceau de citronnelle écrasé.
Fermer comme une bourse et attacher avec un lien de raphia.
Cuire 10mn au four à 180°. Servir dans la papillote.