Poêlée de blettes aux champignons



Ingrédients:

- 300 à 500 g de blettes
- 500 g de champignons de Paris
- 3 grosses gousses d'ail
- 1 botte de persil
- 100 ml de vin blanc
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Dans une poêle, faites revenir les champignons rincés et tranchés dans un filet d'huile d'olive.

Une fois qu'ils ont rendus leur eau de végétation, et qu'ils sont bien dorés, ajoutez le persil ciselé et l'ail émincé.

Faites revenir quelques minutes puis ajoutez les blettes rincées, égouttées puis émincées (feuilles et tiges).

Faites-les dorer quelques minutes avec champignons. Ajoutez le vin blanc. Amenez à ébullition.

Couvrez, diminuez le feu et laissez cuire jusqu'à ce que les feuilles soient tendres. Découvrez et laissez évaporer l'excès de liquide dans le cas échéant.

Servez.