

Girolles à l'huile de courge



**Hors-
Type de
recette**



**30 minutes
Préparation**



**Facile
Difficulté**



Ingrédients pour 4 personnes

400 g de girolles
1 oignon
1 gousse d'ail
20 g de beurre
Sel
Poivre
30 g de pépins de courge
½ poireau
40 ml de fond de légumes
1 jaune d'œuf
2 CS de vinaigre de vin blanc
6 cc d'huile de pépins de courge
styrienne igp

Préparation

Nettoyer les girolles. Émincer l'oignon et l'ail. Faire blondir l'oignon et l'ail dans le beurre, ajouter les girolles, saler et poivrer. Faire mijoter à couvert à feu doux. Pendant ce temps, faire revenir les pépins de courge. Dresser les champignons cuits sur un plat. Couper le poireau en rondelles. Garnir les girolles de rondelles de poireau et de pépins de courge. Mélanger le fond de légumes, le jaune d'œuf, le vinaigre, le sel, le poivre et l'huile de pépins de courge styrienne igp. Verser cette sauce sur les girolles.

Astuce : délicieux avec du pain grillé. Cette recette convient également en hors-d'œuvre, en amuse-gueule ou en accompagnement des plats de gibier à l'automne.

**Recette de Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl
g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch**