



## Jardin à table

### Cèpes rôtis aux châtaignes

*Préparation : 15 min. - Cuisson : 15 min.*

*Ingrédients pour 4 personnes :*

*Petits cèpes : 400 g*

*Châtaignes : 200 g*

*Pignons : 50 g*

*2 c. à soupe de ciboulette ciselée*

*2 c. à soupe d'huile d'olive*

*1 pincée de poivre*

*1 pincée de sel*

■ Faire dorer les pignons dans une poêle sèche.

■ Rincer les cèpes et les éponger soigneusement.

■ Faire chauffer l'huile dans une grande poêle et faire dorer les cèpes en les remuant souvent durant 5 minutes environ.

■ Ajouter les châtaignes en remuant délicatement et laisser cuire 5 minutes à feu plus doux.

■ Parsemer cèpes et châtaignes de pignons. Saler, poivrer et ajouter la ciboulette.



*Côtes de Duras*