

## Pleurotes poêlées

**Préparation** : 10 minutes

**Cuisson** : 10 minutes

**Ingrédients (4 personnes)** : 500 g de pleurotes, 6 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe de miel, 5 cl de whisky (facultatif), 1 botte de persil, 2 à 3 gousses d'ail, sel, poivre

**Préparation** : Couper les pieds des pleurotes et les nettoyer si nécessaire à l'aide d'un pinceau.

Couper les en lamelles puis éplucher l'ail et séparer les feuilles de persil des tiges.

A l'aide d'un hachoir, mélanger l'ail et le persil.

Verser 6 cuillères d'huile d'olive et laisser chauffer 2 minutes à feu vif, ajouter l'ail et le persil puis laisser dorer à feu moyen.

Ajouter les pleurotes et laisser cuire pendant 8 minutes.

Saler et poivrer à la fin de la cuisson.