

# Perles de blé aux champignons

**Difficulté :** Facile

**Préparation : 10 min / Cuisson : 15 min**

## Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 300 g de champignons de Paris frais
  - ✓ 175 g de perles de blé
- ✓ 4 tranches de jambon de pays
  - ✓ 350 ml d'eau
- ✓ 100 ml de crème liquide
- ✓ 60 g de parmesan râpé (ou emmental râpé)
- ✓ 1 cube de bouillon de volaille

## Préparation : *Recettes de Caline*

Lavez et épluchez les champignons et coupez-les en morceaux.

Faites-les revenir dans un peu de beurre pendant 4-5 min.

Ajoutez les perles de blé, 300 ml d'eau et le cube de bouillon.

Mélangez, puis ajoutez la crème liquide.

Bien mélanger, couvrir et laissez cuire à petit feu

5 min avant la fin de la cuisson, ajoutez 60 g de parmesan, bien mélanger.

Dressez dans des assiettes creuses ou bol, déposez des lamelles de jambon de pays que vous aurez coupé au préalable

Vous restez plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**