

Salades

Salade de véritables champignons de paris



10 min 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

40

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

500 g **Champignon(s) de Paris**

1 botte(s) **Ciboulette**

1 **Echalote(s)**

1 **Vinaigre de Xérès**

1 **Crème fraîche épaisse**

1 **Huile d'olive**

1 **Sel**

1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Eplucher l'échalote et la ciseler finement à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 2 Ciseler finement la ciboulette avec le couteau éminceur et réserver dans un bol.
- 3 Couper les pieds des champignons de Paris avec un couteau d'office. Nettoyer les champignons un à un dans un saladier d'eau froide et les frotter avec les doigts pour enlever la terre. Réserver dans un saladier.
- 4 Avec un couteau éminceur, couper les champignons de Paris en deux puis en fines lamelles. Réserver dans un bol.
- 5 Verser la crème liquide, les échalotes et la ciboulette sur les champignons. Verser le vinaigre de xérès, ajouter du sel, du poivre puis mélanger avec une cuillère à soupe. Goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin.

Étape 2

Dressage

- 1 Disposer un emporte pièce dans une coupe ou une assiette et le garnir de salade de champignons de Paris. Assaisonner de poivre puis servir.

