

Champignons marinés

Recette tirée de <https://uneplumedanslacuisine.com/2015/01/champignons-marines/>

Ingrédients

- 250/300 grammes de champignons de Paris
- 4 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 2 gousses d'ail écrasées
- 3 cuillères à soupe de persil plat haché
- 1 cuillère à café de sel
- ½ cuillère à café de poivre noir
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation

- couper les champignons en fines tranches et les mettre dans un plat creux
- mélanger les autres ingrédients
- verser la préparation sur les champignons
- mélanger délicatement
- mettre les champignons dans un bocal (un bocal de 0,5 litre est normalement juste ce qu'il faut) en tassant doucement mais fermement
- laisser reposer 24 heures au frigo avant de déguster

Révision #2

Créé 24 mars 2023 15:39:24 par Luc

Mis à jour 24 mars 2023 15:46:47 par Luc