

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

SALADE DE CHAMPIGNONS DE PARIS DE DAME VANILLE

Pour 4 personnes :

500g champignons de Paris bruns - le jus d'1 citron - 2 càs d'huile d'olive - 250g yaourt grec - sel - poivre - ciboulette - Laver rapidement les champignons, couper la base des queues, ne pas éplucher les têtes. Les sécher avec du papier absorbant. Presser le citron. Tailler les champignons le plus finement possible, les arroser de jus de citron, ajouter l'huile d'olive. Remuer. Saler, poivrer. Ajouter le yaourt et enfin mélanger. Ciseler la ciboulette, l'ajouter. A garder au frais recouvert de papier film jusqu'au service.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr