



Champignon idée

Le Champignon de Paris, le légume qui a tout bon.

Les recettes de Sofia

Rillettes de champignons



Ingrédients

- 500 g de champignons de Paris en conserve
- 200 g de haricots blanc en conserve
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe de persil plat
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

Préparation

Hachez l'oignon, les champignons et le persil.
Dégermez et écrasez l'ail.
Faites dorer l'oignon, ajoutez les champignons, l'ail et le persil, les haricots, faites revenir jusqu'à évaporation du jus. Assaisonnez.
Mixez votre préparation afin d'obtenir un mélange onctueux, laissez quelques morceaux.
Verser dans une terrine. Lissez le dessus avec le dos d'une cuillère.
Réfrigérez au moins 1 h avant de servir



6 pers.



Préparation : 10 min
Cuisson : 10 min

Retrouvez toutes les idées recettes sur www.champignonidee.fr

