



Champignon idée

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

Les recettes de Sofia

Tapas de champignons et jambon cru



Ingrédients

- 300 g de champignons de Paris frais (petits et moyens)
- 1 tranche de jambon cru
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à s. de persil plat ciselé
- ½ jus de citron
- 1 c. à c. de piment doux moulu
- 1 pincée de Cayenne
- 2 c. à s. de vin blanc sec
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- Sel

Préparation

Otez les pieds, rincez rapidement et essuyez les champignons.
Otez le germe de l'ail et faites revenir dans l'huile d'olive.
Faites revenir les champignons, pendant 5 mn en remuant.
Arrosez de jus de citron faites revenir 2 mn.
Arrosez de vin blanc, assaisonnez, faites revenir jusqu'à évaporation du jus.
Otez du feu, parsemez de persil.
Coupez le jambon finement. Mélangez, le jambon à votre préparation.



6 pers.



Préparation : 15 min
Cuisson : 20 min

Retrouvez toutes les idées recettes sur www.champignonidee.fr

