



Champignon idée

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

Les recettes de Sofia

Tartare de saumon aux champignons et à la mangue



Ingrédients

- 100 g de champignons de Paris
- 2 pavés de saumon
- ½ mangue
- 1 petite échalote
- 2 c à s de ciboulette
- 1 citron vert
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Piment d'Espelette

Préparation

Coupez les pavés de saumon en dés.
Brossez les champignons de Paris, les couper en dés.
Epluchez la mangue, la couper en dés et citronnez légèrement.
Tranchez l'oignon finement.
Ciselez le persil.
Préparez l'assaisonnement huile, citron, sel, piment d'Espelette, ciboulette, échalote et versez sur la préparation.
Mélangez et arrosez d'un léger filet de citron avant de servir.
Mettre au frais avant de servir.



4 pers.



Préparation : 20 min

Retrouvez toutes les idées recettes sur www.champignonidee.fr

