

Champignons Poêlés

Ingrédients : Pour 6 personnes

- 10 à 12 champignons de Paris (suivant grosseur)
- 2 gousses d'ail
- 1 citron
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Photo Non Disponible

Préparation :

- Laver les champignons ou mieux les éplucher
- Les couper en lamelles et les arroser d'un jus de citron
- Cuire à la plancha ou au wok en les aspergeant avec un peu d'huile et en ajoutant l'ail pilé ou en poudre.
- En fin de cuisson saler et poivrer selon goût.

N.B. Bertrand avait préparé des brochettes d'aiguillettes de poulet marinées à base de citron, et d'autres brochettes de poulet marinées à base de curry. Vous aurez les recettes plus tard.

Servir les aiguillettes avec le meli-melo de carottes et courgettes, et les champignons.