

TARTINADE DE CHAMPIGNONS



Ingrédients

- 50 g de champignons de paris ou Shiitaké
- 10 g d'huile de tournesol
- 10 g de graine de tournesol
- 2 g d'ail
- 5 g d'herbes de Provence
- 5 g levure de bière
- 8 g d'eau
- Sel et poivre

Temps

- ✓ 10 minutes de préparation – 10 et 30 minutes de cuisson – à servir froid

Préparation

- Couper les champignons en lamelles.
- Faire revenir dans une poêle l'huile, les champignons et les graines de tournesol pendant 10 minutes.
- Transvaser le mélange dans une casserole haute et y ajouter l'ail, l'eau, la levure de bière, les herbes de Provence, le sel et le poivre. Laisser réduire sur le feu pendant 30 minutes
- Mixer la préparation. Ajuster l'assaisonnement si besoin. Réserver au froid.

Matériel



1 casserole



1 mixeur



1 poêle

Recette écrite par :