

Salade de champignons et poivrons aux herbes

CUISIMAGES

Réf :
1406

Type :
Salade

Préparation :
20 min
Repos: 30
min

Cuisson :
min

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 6 gros champignons de Paris
- 1/2 poivron rouge
- 1/2 oignon
- 1/2 citron
- 4 feuilles de salade

Sauce :

- 2 cuillères à café de vinaigre de Xérès
- 1 gousse d'ail
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de mélange d'herbes (persil, ciboulette, estragon)



Essuyez les champignons et coupez les en fines tranches.

Mettez les dans un saladier et versez le jus de citron dessus. Mélangez délicatement à l'aide d'une spatule en bois.



Lavez le poivron, ôtez les pépins et coupez le en petits dés.

Ajoutez les aux champignons.



Pelez l'oignon et coupez le finement.

Ajoutez le sur les champignons.



Pelez l'ail, écrasez le et mélangez le avec le vinaigre.

Salez, poivrez, ajoutez l'huile et les différentes herbes. Mélangez bien le tout.



Versez cette vinaigrette sur les champignons. Mélangez.

Couvrez le saladier d'un film plastique et laissez reposer au moins 30 min dans le réfrigérateur.

Ciselez la salade pour la présenter dans les assiettes.



Conseils
Variante
Vin

Laissez bien reposer afin que tous les ingrédients s'imprègnent des saveurs.

Rosé d'Anjou