

TARTARE DE CHAMPIGNONS EN COQUE

Ingrédients :

- 200 g de champignons de Paris
- ½ citron,
- ½ botte de ciboulette
- 1 c à c de vinaigre balsamique
- 2 c à s de crème liquide entière
- 1 pincée de sel
- 12 conchiglioni (grosses pâtes en forme de coquillage) cuits
- 12 caissettes en papier.



Recette :

1. Coupe les pieds de champignons au ras du chapeau. Rince-les soigneusement sous l'eau (pour bien éliminer tout le sable).
2. Hache les champignons et la ciboulette le plus finement possible et dépose-les dans un grand bol.

Pour avoir la recette complète, rendez-vous sur :

<http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/en-cuisine/...>

©Philippe DUFOUR / Interfel