

Bouchées aux champignons

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 c. à soupe huile de tournesol
- 115 g champignons; émincés
- 1 citron (jus)
- 2 c. à café thym haché
- 1/4 poivron rouge haché et épépiné
- 1 sel
- 1 poivre
- basilic frais (optionnel)
- 12 petite bouchées

Dans l'huile chaude, faire sauter les champignons avec le jus de citron, le poivron rouge, les herbes et l'assaisonnement, jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé (20 mn). Pendant ce temps, préchauffer le four à 190 degrés/th. 5 pendant 10 mn puis y placer les bouchées. Disposer la garniture sur les bouchées chaudes, décorer avec le basilic et servir immédiatement.

Temps De Préparation: 0:20

Classification: entrée froide/salade (plat), facile (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: Les Classiques de la Cuisine Végétarienne

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo