

CHAMPIGNONS A LA CRÈME

Jeudi 05 Janvier 2017

Une entrée qui cale bien. Je prépare toujours les champignons de Paris ainsi pour démarrer un repas :



Champignons à la crème pour 2 personnes et 1pp- 2 sp vert bleu violet par part

- 300g de champignons de Paris *
- 100 g de crème semi épaisse à 4 %
- 1 cuillerée à soupe de vinaigre de framboises
- sel poivre blanc
- ciboulette *

Nettoyer et couper en fines lamelles les champignons

Les disposer en rosace sur 2 petites assiettes

Fouetter la crème avec le vinaigre, assaisonner et en napper les champignons.

Saupoudrer de ciboulette ciselée

Et voilà : rapide, rassasiant et enfantin à préparer

Pour le repas : champignons à la crème (1pp- 2 sp) – croque-monsieur (6pp- 8 sp) -1 faisselle 0 % (1pp- 1 sp) – 1 fressinette (0pp- 0 sp). Total : 8pp- 11sp

Très bon jeudi