



Salade De Champignons

Mantar Salatası



15-20 champignons cultivés
1 poivron rouge prêt à griller
3 cornichons moyen
2 gousses d'ail
1 tasse de conserve
5 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 cuillère à café de sel

- # Nettoyez les champignons puis jetez dans le jus de citron en train de bouillir. Laissez bouillir pendant 8-10 minutes. Puis sortez dans un filtre.
- # Enroulez le poivron rouge dans du papier aluminium. Mettez directement à basse température. Faites cuire en tournant régulièrement.
- # Puis hachez finement les champignons, les piments, les ails et les cornichons puis mettez dans le bol de mélange.
- # Rajoutez des petits-pois, de l'huile d'olive et du sel puis mélangez.
- # Ramenez à table en mettant dans une assiette.

N-B; Il faut régler le niveau du sel par rapport aux pétrins rajoutés.