



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Grillade De Champignon Aux Piments

Biberli Mantar Kavurması



500 gr. De champignons
1 piment rouge pour grillade
2 gousses d'ail
1 cuillère à soupe de beurre
1 cuillère à café de sucre
1 cuillère à café de thym
2 cuillères à café de sel
Pour la garniture :
½ tasse parmesan frais râpé

- # Mettez du beurre dans une poêle. Quand elle fond, rajoutez le piment rouge coupé finement et les ails. Laissez cuire jusqu'à que le piment se détend.
- # Rajoutez des champignons coupés, puis laissez cuire à haute température jusqu'à qu'il laisse son liquide.
- # Rajoutez du sucre, du sel et du thym. Laissez cuire pendant 5-6 minutes.
- # Saupoudrez du fromage dès retraitage du feu.
- # Servez chaud.

N-B; Cette recette peut être préparé en tant que garniture aux côtés des plat de viande.