



Publié sur *Les Tabliers Volants* (<https://tabliersvolants.org>)

Champignons en marinade

Recette pour Pour 10 personnes

Ingrédients

- 1,5 kg de champignons de paris
- 2 bottes de persil ou basilic
- Ciboulette
- 3, 5 cuillers de miel
- 7 cuillers à soupe d'huile
- 3,5 cuillers à soupe de vinaigre balsamique
- 3,5 gousses d'ail
- 2 cuillers à café de sel
- 2 cuillers à café de sucre
- 2 cuiller à café de poivre noir

Préparation

Couper les champignons en deux

Hacher persil ciboulette ail

Ajouter les autres ingrédients

Mettre dans un bocal fermé et laisser quelques heures au frais.

URL source (modified on 01/04/2011 - 17:49): <https://tabliersvolants.org/recette/champignons-en-marinade>