

CHAMPIGNONS À LA CANNELLE ET AU CITRON

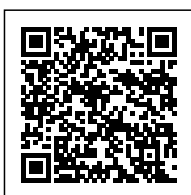
Posted on juin 17, 2019 by Florence Breuil



Une audacieuse recette de Yotam Ottolenghi

Category: [Salades](#)

Tags: [Champignons](#), [Yotam Ottolenghi](#)



Comptez environ 300g de champignons par personne (100g de pleurotes, 100g de shiitake, 50g de champignons enoki et 50g de shimeji bruns). Enfin, choisissez ceux qui vous plaisent ! De l'huile d'olive, ½ gousse d'ail écrasée, deux bâtons de cannelle, un peu de thym, du sel et du poivre du moulin, le jus d'un quart de citron et du persil.

Commencez par nettoyer les champignons sans les laver, sinon ils vont se gorgier d'eau.

Dans une sauteuse, faites doucement chauffer l'huile d'olive avec l'ail, la cannelle, les branches de thym, le sel et le poivre. Mettez-y les pleurotes et les shiitake. Augmentez le feu et laissez-les cuire tranquillement pendant 5 minutes. Ajoutez les shimeji bruns et remuer-les un peu pour qu'ils

fassent connaissance. Laissez cuire encore quelques minutes. Coupez le feu et ajoutez les champignons enoki, puis le jus de citron. Mélangez. Ajoutez le persil ciselé qui offrira ainsi une belle note herbacée au goût terreux des champignons. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Laissez refroidir. Cet audacieux mélange de saveurs fera une entrée épatante !

Vous pouvez également les servir chauds pour accompagner un œuf au plat ou un poisson blanc.

