



J'aurais pu vous faire « Si simple, si léger, LE RETOUR »... car c'est vrai que ce nouvel amuse-bouche est encore facile et plein de saveurs. Et puis, ce qui ne gâche rien, il est léger, très léger. C'est une version revisitée des champignons à la Grèce, je dis revisitée car je trouve que la tomate de la recette classique n'apporte rien si on a de tous petits champignons bien blancs et bien frais. D'autre part, je ne fais aucune cuisson, aussi courte soit-elle car je préfère le croquant du champignon cru plutôt que la consistance un peu molle que l'on obtient en les faisant cuire ne serait-ce que quelques minutes.

MES CHAMPIGNONS, PRESQUE A LA GREQUE



Pour une vingtaine de petits plats ou soucoupes à café :

500 g de petits champignons de Paris (si possible des petits bouchons)
½ verre d'huile d'olive
1 jus de citron
Sel et poivre
1 càc de coriandre en grains
¼ de bouquet de coriandre fraîche ciselée

Couper le bout terreux du pied des champignons et les laver rapidement pour ne pas les détremper.

Les sécher immédiatement dans un torchon.

Les couper en 4 et les mettre dans une marinade faite avec l'huile, le jus de citron, la coriandre en grains et la coriandre fraîche pendant ½ heure.

Diviser la quantité de champignons par le nombre de petits plats, arroser d'une cuillerée de marinade et servir frais.