



Recette n° 3

PLEUROTÉS CANAPÉS

500 g de pleurotes,
Pain,
Beurre,
Poivre, sel, ail,
Persil,
Citron,
Fromage jeune de Hollande,
Paprika (facultatif).



- Laissez bouillir les pleurotes dans de l'eau avec sel, poivre, ail, persil et quelques gouttes de citron.
- Sortez les champignons hors de l'eau et séchez-les avec un linge propre.
- Faites frire 3 min dans le beurre.
- Brunissez des tranches de pain dans une autre poêle.
- Déposez les pleurotes sur le pain.
- Couvrez-les d'une fine tranche de fromage.
- Garnissez de persil ciselé et éventuellement de paprika.