CARPACCIO DE CHAMPIGNONS DE PARIS

Entrées



6 personnes | 5 min | Economique | Très facile

INGRÉDIENTS

200 g : Champignons de Paris
4 cuillères à soupe : Huile d'olive AOC de Toscane **(Réf : 145)**
2 pincées : Sel au citron bio **(Réf : 259)**(bonnes pincées)
A votre goût : Poivre noir

PRÉPARATION

Peut se préparer à l'avance comme au dernier moment. Pour 200 g utiles de champignons, compter 250 g.

1. Laver les champignons et les essuyer délicatement avec un essuie-tout
2. Les couper en tranches relativement fines avec un couteau bien affuté. Un couteau en céramique sera parfait. Couper à une épaisseur qui fait que les tranches restent intègres
3. Disposer joliment les tranches dans les assiettes ou dans le plat
4. Arroser d'huile d'olive en bouchant la bouteille avec le doigt afin de bien contrôler la sortie de l'huile d'olive. Vous pouvez disposer des gouttes autour des champignons pour faire joli
5. Saupoudrer de sel au citron. Là aussi, vous pouvez en mettre aussi un peu à côté des champignons pour décorer. La quantité de citron est telle dans ce sel que les grains ont une jolie couleur jaune
6. Servir frais