



DOUCETTE AUX CHAMPIGNONS ÉPICÉS

🕒 en tout: 25 min. | de prép.: 25 min.

🍌 Végétalien, Sans lactose

📊 Valeur nutritive / personnes: 374 kcal Lipides: 32 g Glucides: 15 g
Protéines: 5 g

IL VOUS FAUT

4 PERSONNES

Sauce à salade

3 cs vinaigre balsamique
4 cs huile d'olive
sel, poivre, selon le goût

Champignons épicés

250 g champignons de Paris
2 cs farine blanche
2 cs huile d'olive
2 cs eau
¼ cc cannelle
2 pincées cardamome en poudre
¼ cc sel
un peu poivre de Cayenne
50 g chapelure (Panko)
huile pour la cuisson
2 pincées sel

Salade/dressage

150 g doucette

VOICI COMMENT FAIRE

Sauce à salade

Mélanger le vinaigre et l'huile, assaisonner, réserver.

Champignons épicés

Dans un saladier, bien mélanger les champignons et tous les ingrédients jusqu'au poivre de Cayenne compris. Mettre la chapelure dans un bol, y passer les champignons, bien appuyer pour faire tenir la chapelure.

Faire chauffer l'huile dans une poêle, puis baisser le feu. Faire revenir les champignons de toutes parts env. 5 min. Les sortir, les égoutter sur du papier absorbant., les saler.

Salade/dressage

Dresser la doucette avec les champignons et arroser de la sauce à salade préalablement réservée.