

Champignons blancs au citron vert et piment

Ingrédients

250 gr champignons

1 cc piment en flocon

1 cs zeste citron vert

1 gousse d'ail

1 cs coriandre fraîche hachée

1 cc sucre roux

2 cs jus citron vert

60 ml huile d'olive

Sel, poivre

Marche à suivre

Badigeonner d'huile les champignons et les faire cuire au grill jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Mélanger tous les ingrédients, ajouter les champignons et réfrigérer une heure avant de servir.

