



Salade de champignons

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 pers / 2 spl ou 3 pp par pers

- 500 gr de champignons de Paris
- 1 échalote
- Ail en poudre
- 4 cs de mayonnaise allégée
- Sel, poivre
- Persil

Laver les champignons, les éplucher, les émincer finement et les mettre dans un saladier.

Émincer l'échalote et la rajouter dans le saladier.

Rajouter l'ail, la mayonnaise, le sel, le poivre et le persil.

Mélanger le tout et réserver au frais jusqu'à la dégustation.