

# FARINE DE CHAMPIGONS (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette du site COOKIDOO

## Ingrédients :

- 50 g de champignons séchés ( bolets, pleurotes et mousserons)

## Préparation :

- Mettre les champignons dans le bol et moudre 15 secondes à vitesse 10
- Transvaser dans un pot à fermeture hermétique.
- j'utilise cette farine pour réaliser des sauces

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*

THERMOMINOUX 2020

<http://thermominoux.over-blog.com>