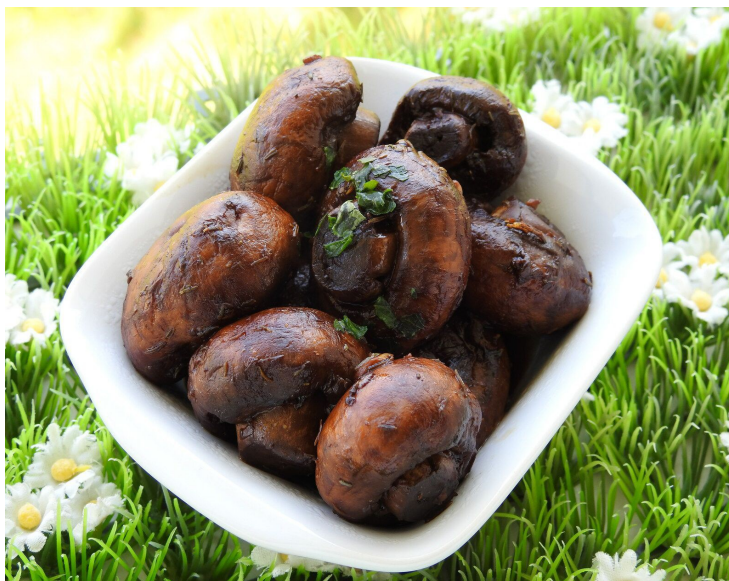


CHAMPIGNONS DE PARIS, BALSAMIQUE-SOJA ET AIL (Cookéo)



Ingrédients :

- 500 g de champignons de paris entiers
- 2 c à s de vinaigre balsamique
- 2 c à s de sauce soja
- 2 gousses d'ail pressées
- 1/2 cuillerée de thym
- 1 c à s d'huile d'olive
- 250 ml d'eau
- poivre

Préparation :

- nettoyer les champignons
- mélanger la sauce soja, le vinaigre balsamique, l'ail, le thym, le poivre
- ajouter ce mélange aux champignons
- puis laisser mariner 30 minutes en mélangeant de temps e temps
- utiliser le Cookeo en mode manuel
- choisir cuisson classique puis le mode dorer, la machine débute en préchauffage
- à la fin du préchauffage, ajouter l'huile d'olive, les champignons et la marinade
- verser l'eau et mélanger
- lancer le mode sous pression pour 3 minutes
- relancer le mode dorer jusqu'à la fin du préchauffage afin de réduire la sauce

Vous pouvez retrouver la recette sur le site [cook paradise](http://cookparadise.com)

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

THERMOMINOUX 2021

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