

## CHAMPIGNONS A L'AIL (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [COOKOMIX](#)

### Ingrédients:

- 4 gousses d'ail
- 15 brins de persil frais
- 500 g de champignons de Paris
- 50 g d'huile d'olive
- 10 g de vin blanc sec
- piment en poudre (facultatif) ou poivre
- sel

### Préparation :

- mettre les gousses d'ail et les brins de persil dans le bol,
- mixer 5 seconds à vitesse 5
- racler ensuite les parois du bol à l'aide d'une spatule
- mettre le fouet
- couper les champignons de Paris en tranches
- ajouter les champignons, l'huile d'olive, le piment, le vin blanc et le sel
- puis cuire 14 minutes à 120°C en sens inverse à vitesse cuillère sans le gobelet doseur
- servir immédiatement

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

THERMOMINOUX 2022

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