

## CHAMPIGNONS À L'ANGEVINE

**Ingrédients :** pour 4 à 6 personnes

1 kg de champignons frais (de Paris) 1 bouquet de persil haché

1 bosse d'ail (4 à 5 gousses)

1 jus de citron

sel, poivre

Mayonnaise

moutarde + huile

sel, poivre

jus d'un demi-citron

ail (1 à 2 gousses) et persil hachés très fins

Éplucher le pied des champignons, les laver dans de l'eau vinaigrée. Les laisser très peu de temps dans l'eau. Les égoutter, les émincer très finement (en lamelles). Faire cuire dans un faitout avec un ½ verre d'eau, du sel, du poivre, l'ail et le persil hachés, le jus de citron (ne pas démarrer à forte température). Dès le début de l'ébullition, laisser frémir 3 min. Éteindre le feu et laisser refroidir. Ensuite, laisser égoutter les champignons quelques heures.

Faire la mayonnaise bien relevée avec de l'huile, la moutarde, le jus de citron, le sel, le poivre, l'ail et le persil hachés très fins.

**Réalisation :** dans un bol, mettre moutarde, sel, poivre. Mélanger doucement avec un petit fouet, ajouter délicatement l'huile toujours en fouettant. En principe, la mayonnaise « monte » et ressemble à une mayonnaise avec œuf. Ajouter, citron, ail, persil. Mélanger de suite aux champignons (sinon elle risque de « tourner ») et servir très frais comme entrée (champignons tout seuls) ou pour accompagner salades de tomates, betteraves ou autres crudités ou sur de petits toasts de pain de campagne.

Remarque : pour 2 personnes, 300 g de champignons suffisent ; tout dépend si on veut en manger plusieurs fois. Le tout peut se garder au frigo 3 à 4 jours.

Recette proposée par Françoise R.

Mots-clés :