



Recette n° 1

PLEUROTES HORS-D'ŒUVRE

500 g de pleurotes

4 œufs cuits durs

2 citrons

6 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 oignon, poivre, sel et persil haché

- Faites revenir les pleurotes dans la moitié de l'huile pendant 5 min.
- Mélangez le reste de l'huile avec le blanc des œufs durs haché, le persil ciselé, l'oignon haché et le jus des citrons.
- Assaisonnez et versez cette sauce au-dessus des pleurotes encore chauds.
- Laissez reposer cette salade pendant 1 heure.
- Parsemez avec les jaunes d'œufs écrasés avant de servir.