



Recette n° 14

PLEUROTÉS GRILLÉS

500 g de pleurotes,
4 cuillères à soupe d'huile d'arachide,
Sel, poivre,
Huile d'olive

- Faites chauffer le grill.
- Avec un pinceau, badigeonnez les pleurotes sur les deux faces à l'huile d'arachide.
- Posez les champignons pendant 2 min pour chaque face sur le grill chaud.
- Salez et arrosez d'huile d'olive.

Cette préparation accompagne bien toutes les viandes grillées.