


BROCHETTES AUX CHAMPIGNONS DE PARIS

Préparation	15min
Cuisson	10min
Total	25min
Part(s)	10 brochettes
Difficulté	



Ingrédients :

750 g de champignons de Paris bruns	1 cuillère à café de poivre noir moulu FUCHS
½ cuillère à café de sel	10 cuillères à soupe d'huile d'olive
½ citron bio	1 cuillère à soupe de thym FUCHS
1 cuillère à café d'ail granulé FUCHS	

Préparation :

1. Faire tremper dans de l'eau chaude les piques à brochettes en bois (cela les empêchera de brûler sur le barbecue).
2. Couper les pieds des champignons à ras du chapeau. Les pieds peuvent être servis crus dans une salade, ou poêlés en guise d'accompagnement.
3. Pour la marinade, zester le demi-citron et en presser le jus. Mélanger le jus et le zeste avec le thym, le sel, l'ail granulé et le poivre. Laisser reposer cinq minutes, puis émulsionner avec l'huile d'olive.
4. Embrocher les champignons sur deux piques en les serrant bien (les deux piques empêchent les champignons de tourner autour des piques lors de la cuisson) et les badigeonner généreusement avec la marinade.
5. Griller les brochettes de champignons env. 8 minutes de toutes parts à feu moyen.

