


CHAMPIGNONS MARINÉS AUX 3 POIVRES

Préparation	10min
Cuisson	5min
Repos	1 semaine
Total	1 semaine et 15min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

250 ml de vinaigre de pomme	½ cuillère à café d'Ail granulé FUCHS ou d'Ail flocons FUCHS
50 ml d'eau	Sel
1 cuillère à café de Trois Poivres FUCHS	500 g de champignons de saison
2 Clous de Girofle FUCHS	2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 feuille de Laurier FUCHS	Sucre

Préparation :

1. Pour la marinade, mélanger dans une jatte le vinaigre de pomme, l'eau, les Trois Poivre, les Clous de Girofle, la feuille de Laurier, l'Ail et une demi cuillère à café de sel.
2. Parer les champignons et les couper éventuellement en deux. Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire revenir brièvement les champignons, ajouter du sucre pour caraméliser, puis déglacer avec la marinade. Bien mélanger la préparation, puis la verser dans un bocal et le fermer.
3. Faire mariner les champignons environ 1 semaine au réfrigérateur et les servir à l'apéritif ou pour accompagner de la viande froide.

