



1. Préparez la sauce. Mélangez l'huile d'olive et l'ail dans un bol. Avec une paire de ciseaux, ou au couteau, détaillez finement les feuilles de persil, de basilic, d'estragon et de thym. Salez et poivrez au goût. Réservez.
2. Émincez finement les champignons et mettez-les dans un saladier. Arrosez-les aussitôt de jus de citron et remuez délicatement. Ajoutez la sauce et remuez à nouveau pour bien enrober les lamelles de champignons. Rectifiez si besoin l'assaisonnement (en particulier en huile d'olive).
3. Parsemez de copeaux de parmesan et servez votre salade de champignons aussitôt ou réservez-la 30 mn au réfrigérateur avant de servir.



Si vous avez une mandoline, utilisez-la pour faire des lamelles très fines de champignons, la salade n'en sera que meilleure !

Si vous nettoyez vos champignons à l'eau, faites-le très rapidement pour qu'ils ne se gorgent pas d'eau et séchez-les bien avec du papier absorbant. S'ils ne sont pas très sales brossez-les simplement ou nettoyez-les avec un torchon humide.

Pour bien conserver vos herbes aromatiques, nettoyez-les à l'eau claire et emballez-les individuellement dans des feuilles de papier absorbant, encore humides. Mettez-les dans une boîte hermétique en verre au réfrigérateur, elles se conserveront +/- une semaine.

Ingrédients pour 4 pers. :

250 g de champignons de Paris (blancs ou rosés) bien nettoyés
4 cl de jus de citron
60 g de parmesan coupé en fines lamelles

Pour la sauce :

6 c. à soupe d'huile d'olive (voire plus selon votre goût : la salade ne doit pas être sèche, les champignons absorbent l'huile)
1 gousse d'ail finement hachée
3 c. à soupe de persil plat effeuillé
3 c. à soupe de basilic frais effeuillé
3 c. à soupe d'estragon frais effeuillé
2 c. à café de thym frais
Sel
Poivre du moulin

Variantes :

Vous pouvez supprimer l'ail.
Toutes les herbes ne sont pas indispensables mais essayez au moins de trouver de l'estragon et du thym frais.

