



- Coupez les bouts terreux des champignons. S'ils ne sont pas très sales, essuyez-les avec un torchon humide, sinon rincez-les rapidement sous l'eau froide et essuyez-les avec du papier absorbant. Coupez-les en fines lamelles.
- À l'aide d'une mandoline, coupez-les très finement ([cliquez ici](#) pour voir le modèle que j'utilise et je vous recommande d'acheter des gants anti-coupures pour éviter de vous blesser !). À défaut utilisez un couteau et faites des tranches fines. Mettez-les dans un saladier et citronnez les champignons au fur et à mesure de leurs découpes.
- Avec un économe (ou à nouveau avec la mandoline) faites des copeaux de mimolette. Réservez.
- Effeuillez l'estragon. Superposez les feuilles de menthe et coupez-les, avec une paire de ciseaux, en fines lanières. Faites de même avec le basilic. Réservez.
- Dans un bol, mélangez le reste de jus de citron, salez et poivrez au goût. Rajoutez l'huile d'olive, fouettez pour émulsionner. Mélangez tous les ingrédients dans le saladier et remuez délicatement. Rectifiez si besoin l'assaisonnement (en particulier en huile d'olive). Servez votre salade aussitôt ou réservez-la 30 mn au réfrigérateur (mais pensez-à la sortir un peu avant pour qu'elle retrouve tous ses arômes !).



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)  
3 cl de jus de citron  
80 g de mimolette vieille  
8 c. à soupe d'huile d'olive (voire plus selon votre goût : la salade ne doit pas être sèche, les champignons absorbent l'huile)  
8 brins d'estragon  
4 feuilles de menthe  
8 feuilles de basilic  
Sel  
Poivre du moulin

### Variantes :

Vous pouvez rajouter 1 gousse d'ail ou une échalote finement hachée. Vous pouvez supprimer la menthe mais essayez de trouver au moins le basilic et l'estragon. Vous pouvez remplacer l'huile d'olive par de l'huile de noix et remplacer le citron par du vinaigre si vous servez cette salade sans attendre...

