



Super facile  
45 mn de préparation  
Bon marché  
Sans gluten  
Cru  
Veggie

Ingrédients pour 4 pers. :

Vous aurez besoin d'une mandoline (à défaut un bon couteau fera l'affaire)

1. Nettoyez les champignons. À l'aide d'une mandoline (ou d'un petit couteau bien aiguisé), coupez-les en très fines lamelles. Mettez-les dans un saladier et arrosez-les avec la moitié du jus de citron.
2. Toujours à l'aide de la mandoline, faites de fins copeaux de mimolette. Réservez.
3. Effeuillez l'estragon. Hachez-le grossièrement. Effeuillez la menthe, superposez les feuilles et ciselez-les finement. Faites de même avec le basilic. Réservez.
4. Dans un bol, mélangez le reste du jus de citron avec du sel et du poivre. Ajoutez l'huile d'olive et émulsionnez. Mettez tous les ingrédients dans le saladier et remuez délicatement. Rectifiez si besoin l'assaisonnement (en particulier en huile d'olive, les champignons l'absorbent vite) et servez.



Pour conserver vos herbes aromatiques, nettoyez-les à l'eau claire et emballez-les individuellement dans des feuilles de papier absorbant, encore humides. Veillez toutefois, pour le basilic et la menthe, à sécher au préalable les feuilles car elles ne supportent pas trop d'humidité. Mettez-les dans une boîte hermétique au réfrigérateur, elles se conserveront +/- une semaine.

- 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
- 8 brins d'estragon
- 4 grandes feuilles de menthe
- 8 grandes feuilles de basilic
- Sel
- Poivre du moulin

**Variantes :**

Vous pouvez rajouter 1 gousse d'ail ou une échalote finement hachée. Vous pouvez remplacer la menthe par du thym frais, du persil ou du cerfeuil, l'huile d'olive par de l'huile de noix et le citron par du vinaigre.

