



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. 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 en verre au réfrigérateur, elles se conserveront +/- une semaine.

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

Ingrédients pour 4 pers. :

- 250 g de champignons de Paris (blancs ou rosés) nettoyés
- 4 cl de jus de citron
- 60 g de parmesan 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 beaucoup 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 effeuillé
- Sel
- Poivre du moulin

Variantes :

Vous pouvez supprimer l'ail. Toutes les herbes aromatiques ne sont pas indispensables mais essayez de trouver du thym et de l'estragon frais, cela fait toute la différence.

