

CHAMPIGNONS RÔTIÉS

AVEC NOIX DE PIN, FROMAGE PECORINO ET MIEL DE FLEUR DE THYM



PRÉPARATION: 15 MIN.



PORTIONS: 4

INGRÉDIENTS

60 ml (1/4 tasses) d'huile d'olive 'Mueloliva'

60 ml (1/4 tasse) de noix de pins

1L (4 tasses) de champignons (Cremini, et/ou Armillaire, Pleurottes etc...)

2 branches de thym frais

15 ml (1 c. à soupe de Miel de Fleur de Thym 'Bee Primo' (et plus, pour garnir)

125 ml (1/2 tasse) de copeaux de fromage Pecorino (ou Parmesan, ou Manchego)

Feuilles de persil ou cerfeuil, pour garnir



INSTRUCTIONS

- 1) Dans une petite casserole à feu moyen/doux, faire cuire les noix de pin dans l'huile d'olive pendant 6-8 minutes en brassant à l'occasion, jusqu'à dorée. Passer les noix de pin au tamis et conserver l'huile.
- 2) Dans un grand poêlon à feu moyen, faire cuire les champignons et le thym pendant 2-3 minutes de chaque côté dans l'huile que vous avez conservé. Arroser de miel, brasser et cuire pendant 2 minutes en brassant
- 3) Servir les champignons (sur du pain si désiré) arrosé de miel et parsemé de noix de pin, de copeaux de fromage Pecorino et de feuilles de persil.



Pour plus de recettes, visitez-nous en ligne à apextrades.ca