

## Salade de champignons à l'huile de cèpes



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 25 mn

*J'ai utilisé pour cette recette de l'huile d'olive aux cèpes de la Maison Père Léon. Cette huile à parfum de cèpes bien prononcé relève à merveille les champignons de Paris. On peut aussi l'utiliser pour des tagliettes aux cèpes, une omelette aux champignons ou pour assaisonner une salade.*

### Ingrédients

- 500 gr de champignons de paris frais
- 0,5 poivron rouge
- 0,5 poivron vert
- 1 petite échalote
- 3 cs d'huile d'olive aux cèpes
- 3 cs de vinaigre balsamique
- 1 jus de citron
- sel et poivre

### Préparation

- 1 Nettoyer et couper en lamelles les champignons de Paris.
- 2 Les citronner légèrement pour éviter qu'ils noircissent.
- 3 Couper en lamelles puis en petits cubes les poivrons rouge et vert.
- 4 Ciseler très finement l'échalote.
- 5 Dans un saladier, faire une vinaigrette avec l'huile d'olives aux cèpes, le vinaigre balsamique, le sel et le poivre, et ajouter ensuite les légumes préparés précédemment.
- 6 Mélanger et servir sans attendre.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

