

RECETTE POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 600 g de champignons de Paris frais
- 32 g de sauce worcestershire
- 200 g d'oignons
- 120 g de raisins rouges
- Huile d'olive
- Persil
- **Vinaigre de Bouteville l'Original**



MISE EN ŒUVRE

Laver et préparer les champignons de Paris.

Les couper en morceaux moyens irréguliers.

Éplucher et émincer l'oignon.

Dans une sauteuse chaude avec un peu d'huile d'olive, les faire sauter environ 10 minutes avec les oignons.

Ajouter en fin de cuisson, les raisins coupés en deux, un trait de sauce Worcestershire et bien mélanger l'ensemble.

Dresser la poêlée de champignons en ajoutant un trait de vinaigre de Bouteville Original.

Bonne dégustation !

CHAMPIGNONS SAUTÉS AU VINAIGRE DE BOUTEVILLE



Le Baume
de Bouteville
BALSAMIQUE FRANÇAIS ARTISANAL