

Sauté de champignons à la moutarde

Pour 4 personnes.

500 g de champignons de Paris, 40 g de beurre, 1 citron, 1 gousse d'ail, 1 c à soupe de moutarde, 200 g de crème fraîche, sel, poivre.

Cuire dans une sauteuse les champignons avec le beurre, le jus du citron et la gousse d'ail pressée.
Lorsque le liquide est évaporé, ajouter 1 c à soupe de moutarde mélangée à la crème fraîche. Saler et poivrer.
Poursuivre la cuisson 5 mn.
Servir chaud.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.