



## Salade(s) de cresson (aux champignons rôtis)



### Descriptif :

Difficulté : hyper facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- Une botte de cresson de 300 g
- 500 g de champignons de paris ou pleurotes
- Pignons de pain ou graines de chanvre
- De quoi faire une vinaigrette (huile, vinaigre, moutarde, sel et poivre)

Préparation :

- Coupez la partie haute de la botte, les feuilles pour votre salade, le reste pourra vous servir pour un potage !
- Rincez le cresson à l'eau, en ajoutant quelques gouttes de vinaigre blanc (pour désinfecter et débarrasser

d'éventuels parasites)

- Nettoyez vos champignons en les brossant, évitez l'eau car ils l'absorbent et le rendront à la cuisson
- Détaillez vos champignons et faites rôtir à la poêle
- Préparez dans un saladier votre vinaigrette, bien relevée car le cresson a de la force !
- Mélangez y votre cresson et les champignons, puis saupoudrez de quelques pignons de pain ou de graines de chanvre pour apporter un peu de croquant

Selon les envies vous pouvez y ajouter un peu de betteraves ou de carottes râpées, du saumon fumé, des gésiers... il y a de quoi varier les plaisirs et se régaler !

[Lien vers la fiche du produit](#)