RECETTE RESTAURATION

Champignons à la montsorellienne

Découvrez ma recette « minute », extrêmement simple et ultra-rapide ! Mais délicieusement bonne qui sait plaire à toute la famille.

INGRÉDIENTS

- 500 gr de champignons blonds de Montsoreau
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 pincée d'origan
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1 pincée de thym

ÉTAPES DE LA RECETTE

Nettoyez les champignons extra-frais à l'eau.

Coupez-les en fines lamelles.

Assaisonnez : vinaigre balsamique, crème fraîche épaisse, thym et origan, frais ou en poudre.

C'est prêt !

C'EST SA RECETTE

GUILLAUME DELAUNAY
Chef du service Biodiversité et Paysages au Parc naturel régional Loire-Anjou-Touraine
À la maison, c'est souvent moi qui cuisine. Avec des produits frais et de qualité, on peut manger sainement, tout en se faisant plaisir !

NIVEAU

Facile

SAISON

Toute l'année

PRODUIT LOCAL

Le "blond de Montsoreau" est un champignon de Paris. Il s’agit d’une variété locale qui, contrairement au champignon de Paris classique, a un chapeau coloré gris-doré. Sa chair est ferme et savoureuse. Il est cultivé principalement dans le Val de Loire, et plus précisément dans le Saumurois. Vous pouvez en acheter directement chez les producteurs ou sur les marchés du territoire.

DURÉE

5 min

Les autres recettes

Tarte au Sainte-Maure-de-Touraine AOP, épinard et touche de miel

RECETTE RESTAURATION

Je vous propose une recette de tarte printanière savoureuse, avec son bon fromage de chèvre chaud, accompagnée d’une petite salade et sa vinaigrette...

Lire la suite +

Gâteau aux noix du Richelais

RECETTE RESTAURATION

Savourez un délicieux gâteau aux noix, que j’ai choisi de réaliser avec une variété particulièrement bien adaptée à la Touraine : la Franquette. Cette...

Lire la suite +

Champignons farcis aux rillettes ou au chèvre AOP

RECETTE RESTAURATION

Avec cette recette rapide, simple et savoureuse, aucun doute : la famille va se régaler.

Lire la suite +