NOS IDÉES RECETTES

SALADE DE PLEUROTES ET BACON



INGRÉDIENTS

Pour cette recette (4 personnes) :

- 3 tranches épaisses de bacon Teyssier
- 1 oignon moyen, pelé et coupé en quartiers
- Huile d'olive extra-vierge
- Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu
- 900 g de pleurotes coupés et nettoyés
- 45 g de feuilles de persil plat (plus 30 g pour la garniture)

PRÉPARATION

01 Préchauffez le feu : ajustez votre feu pour une cuisson directe à feu moyen-vif. Huilez la poêle pour éviter que les aliments n'attachent.

02 Préparez le bacon : grillez les tranches de bacon jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes (environ 3 à 5 minutes par côté). Une fois prêtes, coupez-les.

03
Cuisez les oignons : badigeonnez les quartiers d'oignon avec un peu d'huile d'olive et assaisonnez-les avec du sel et du poivre. Faites-les griller jusqu'à ce qu'ils soient légèrement caramélisés à l'extérieur et tendres à l'intérieur (12 à 15 minutes). Coupez ensuite les oignons en petits morceaux.

04
Préparez les pleurotes : grillez les pleurotes sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient cuit à votre convenance.

Remuez régulièrement pour une cuisson uniforme. Ajoutez ensuite les morceaux de bacon et d’oignon grillés pour une dernière chauffe.

05

Assemblez les aliments : placez-les aliments dans un grand récipient. Ajoutez 45 g de persil plat, un filet d’huile d’olive, du sel et du poivre. Mélangez délicatement pour bien enrober les champignons. Remuez régulièrement pour une cuisson uniforme. Ajoutez ensuite les morceaux de bacon et d’oignon grillés pour une dernière chauffe.

06

Servez : disposez les pleurotes grillés dans une petite assiette. Saupoudrez avec le reste du persil frais pour la touche finale.

Retrouvez la vidéo de la recette ICI