



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Tartare de crudités et sa crème champignon .



Ingrédients pour 1 tartare :

- ½ avocat
- 1 tomate
- 2 + 3 champignons de Paris
- Crème fleurette
- Herbe de Provence
- Jus de citron
- Lamelles de melon

- Découper en petits dés la tomate, l'avocat, 2 champignons
- Arroser de jus de citron pour assaisonner et protéger les aliments
- Détailler des lamelles de melon, mélanger le tout dans un bol
- Garnir un pot en verre, placer ce tartare au réfrigérateur
- Emincer 3 champignons de Paris puis mixer avec un peu de crème fleurette
- Sur une assiette disposer la crème au champignon et au centre le tartare
- Rajouter des herbes de Provence dessus et autour du tartare

