

## Champignons au vinaigre balsamique

Mise en place et préparation: env. 20 min

Accompagnement pour 6 personnes

600 g de champignons mélangés  
(p. ex. champignons de Paris,  
pleurotes, shiitake), en tranches  
ou en morceaux

huile d'olive pour la cuisson

1 petite gousse d'ail, finement hachée

3 c. à soupe de vinaigre balsamique  
blanc

1 bocal d'oignons au vinaigre de vin  
rouge (env. 300 g), égouttés

1 c. à soupe de feuilles de thym

1 c. à soupe de persil plat,  
grossièrement haché

1/3 de c. à café de sel

poivre du moulin

Faire revenir les champignons par portions dans l'huile très chaude, puis ajouter l'ail et faire revenir rapidement. Ajouter le vinaigre balsamique, laisser réduire un peu. Ajouter les oignons, réduire complètement. Ajouter les herbes, saler, poivrer, servir tiède.

