

Macarons de champignons



Saison

Toute l'année



Difficulté

Facile



Temps

10 - 20 min



Cuisson

Cru



Ce qu'il vous faut (si vous êtes 2)

- 16 champignons de Paris (taille moyenne)
- 1 barquette de fromage frais (150g)
- 1 botte de ciboulette

A faire

Retirer les pieds de champignons et laver les chapeaux. Sécher les chapeaux avec du papier absorbant.

Tailler légèrement le chapeau à l'horizontale (côté lamelles) pour que les moitiés de macaron soient bien régulières.

A la cuillère, déposer le fromage frais dans un grand bol.

Ciseler très finement la ciboulette à l'aide d'une paire de ciseaux (ou couteau) et ajouter au fromage frais.

Tartiner les chapeaux et couvrir chaque « tartine » d'un second chapeau.

Vos macarons sont prêts à être dégustés !

- Variantes -

En changeant le fromage (chèvre frais), les herbes (coriandre, basilic...). A faire pour un apéro, en pique-nique, en salade ou accompagnement de barbecue...

Vous pouvez également les présenter à l'unité (1 seul chapeau, pas celui de dessus).



Restez chez vous, prenez soin de vous.

En cas de besoin le SSU est là pour vous. ssu@univ-lyon2.fr