

Salade de champignons aux sardines, vinaigrette à la moutarde

Ingrédients



des Champignons

+



des Sardines

+



de la Moutarde

Recette

Retirez le pied terreux de vos champignons puis nettoyez-les à l'aide d'un torchon humide ou en les passant très rapidement sous l'eau. Séchez-les sur du papier absorbant ou sur un torchon propre.

Coupez-les en tranches ou en morceaux, selon le type de champignons.

Ouvrez la boîte de sardines, conservez l'huile puis coupez les sardines en morceaux.

Dans un grand bol, mélangez les champignons et les sardines.

Ajoutez une vinaigrette à base de l'huile des sardines, de vinaigre, de moutarde, de sel et de poivre du moulin.

Mélangez et servez.

Astuce 1

Si vous avez des herbes fraîches (ciboulette, persil plat, cerfeuil, estragon, etc.), ciselez-les puis ajoutez-les aux champignons.