

le champignon à l'apéritif !



champignons 500g pieds
coupés
crème fraîche,
crème Saint Agur
sauce soja

Comment faire?

Emincez les champignons de Paris
Mélangez la crème fraîche et le Saint Agur en
quantité égales
Ajoutez un trait de sauce soja
Mélangez et dégustez bien frais avec l'apéritif