

Fondue froide



400gr de petits champignons
de Paris frais

200gr de fromage blanc

½ botte de persil

½ botte de ciboulette

2 tomates

1 dl d'huile d'olive

Le jus de 2 citrons verts

1 dl de mayonnaise

Sel, poivre

Préparation 15 min pour 4 personnes

Préparer 3 sauces :

fromage blanc, ciboulette

dés de tomates, huile d'olive et jus d'1 citron vert

mayonnaise, jus d'1 citron vert et persil

Sans les éplucher, laver les champignons dans

l'eau citronnée, après avoir coupé l'extrémité

sableuse. Essuyer les champignons, les disposer

sur une assiette avec les sauces.