



LEUROTÉS EN CONDIMENT

Ingrédients :
(pour 1 pot de 250 g)

100 g de pleurotes
50 g de pommes
50 g de coing
50 g de sucre
1 c.café de vinaigre blanc
(riz ou balsamique)

- Coupez en cubes pommes et coings, et déchirez les pleurotes.
- Mettez dans une casserole les fruits, les pleurotes et le sucre, et faites cuire comme une confiture.
- Ajoutez le vinaigre en fin de cuisson.
- Ajoutez si vous le désirez et selon vos envies : piment d'Espelette, gingembre ou toute autre épice.
- A consommer en tartinaie avec un peu de pâté ou de foie gras, du magret de canard fumé, ou encore du fromage.

Retrouvez toutes les recettes à base de pleurotes sur :