

# Champignons marinés

Tirée du livre Plenty de Yotam Ottolenghi

## Ingrédients

- 1/3 tasse d'huile d'olive
- 1 c. à table de vinaigre de vin blanc
- 1 c. à table de sirop d'érable
- Le jus de 2 citrons
- 3 tasses de champignons (au choix) coupés en tranches
- Sel et poivre

**Vinaigrette** (facultatif puisque c'est délicieux avec la marinade des champignons!)

- 1/2 tasse de yogourt grec
- 2 1/2 c. à table de tahini (pâte de sésame)
- 1 gousse d'ail hachée
- 3 tasses de fèves blanches ou rouges
- 2/3 tasse de noix rôties (pacanes, grenobles ou autre)
- 1/2 c. à thé de cumin
- 1 c. à table d'aneth hachée
- 1 c. à table d'origan haché

## Préparation

Commencer par faire mariner les champignons. Fouetter ensemble l'huile d'olive, le vinaigre, le sirop d'érable, la moitié du jus de citron, sel et poivre. Verser sur les champignons et laisser mariner 1 heure.

En attendant, mélanger et fouetter ensemble les ingrédients de la vinaigrette : yogourt, tahini, ail, la moitié du jus de citron restant, sel et poivre.

Mélanger les fèves, noix, cumin, aneth et origan ainsi que les champignons marinés égouttés.

Utiliser la marinade comme vinaigrette ou bien la recette de vinaigrette au tahini pour napper le mélange de champignons.