

## Salade de champignons au parmesan, recette de Joël Robuchon

C'est simple, c'est frais, c'est bon.

Je vous recommande ce livre (**Le meilleur et le plus simple de Robuchon 130 recettes présentées par Patricia Wells**)



### Ingrédients :

250g de champignons de Paris bien nettoyés  
6 cl de jus de citron fraîchement pressé  
60g de parmesan taillé en fines lamelles

### Pour la sauce :

3 c à s d'huile d'olive  
1 gousse d'ail finement hachée  
2 c à s de persil plat  
2 c à s de basilic frais  
2 c à s d'estragon  
1 c à café de thym frais  
Sel de mer et poivre blanc du moulin

### Ce que vous pouvez faire à l'avance :

Mélangez l'huile, l'ail, le sel le poivre dans un bol. Réservez  
Avec des ciseaux, détaillez finement les feuilles de persil, de basilic, d'estragon et de thym. Réservez au frais.  
Préparez les copeaux de parmesan. Réservez

**Un peu avant de passer à table**, épluchez les champignons, mettez-les dans un saladier, arrosez-les de jus de citron et remuez délicatement. Réservez.

**Juste avant le service** : Mélanger l'huile, l'ail et les herbes, ajoutez la sauce et remuez encore pour bien enrober les lamelles de champignons. Gardez un peu de persil plat et de basilic pour la déco.

Présentez-les à l'assiette ou dans un plat de service, parsemez-les de copeaux de parmesan sur le dessus, puis de quelques feuilles de persil et de basilic que vous avez mis de côté. Servez aussitôt.

Ce plat peut se préparer quelques heures à l'avance. Dans ce cas, couvrez la salade et mettez-la au réfrigérateur. Sortez-la assez tôt pour la servir à température ambiante.

Personnellement je préfère ce plat sans passage au réfrigérateur.

Si vous avez la chance de pouvoir avoir des herbes fraîches en hiver sans faire de nombreux kilomètres, vous apprécierez ce plat plein de fraîcheur et de vitamines. Surtout les lendemains de fêtes.

