

TAPENADE AUX CHAMPIGNONS « LOBSTER »

Ingrédients

165 g de champignons « lobster »
15 g d'ail
75 g d'olives Kalamata
75 g de tomates séchées dans l'huile (hachées)
1 c. à soupe de miel ou de sirop d'érable
1/4 tasse de vin blanc
Quelques feuilles d'estragon ou de basilic frais haché
Sel de mer et poivre
3/4 tasse d'huile d'olive



Préparation

Faire revenir les champignons et l'ail dans 1/4 tasse d'huile d'olive pendant 5 minutes à feu moyen.

Ajouter les olives et les tomates et cuire encore 3 minutes environ.

Ajouter le miel ou le sirop, le vin, l'estragon/basilic, le sel et le poivre.

Laisser mijoter à feu moyen doux jusqu'à ce que les liquides soient presque tout évaporés.

Laisser refroidir un peu, puis hacher au robot culinaire en ajoutant le reste de l'huile en filet.

Déguster!

Inspirée de : cuisineduquebec.com