

Ingrédients

1 chopine de champignons blancs
2 gousses d'ail haché très finement
1 boîte de 540ml d'haricots blancs rincés et égouttés
½ tasse de fromage feta en dé
½ tasse de crème sure
½ c. à thé de beurre
Persil frais haché grossièrement au goût

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : 60 minutes

Nombre de portion : 4

Préparation

Trancher les champignons d'une épaisseur d'un demi centimètre et les faire suer avec le beurre quelques minutes. Les champignons doivent rester croquants. Ne pas trop cuire ni dorer.

Mettre dans un bol à mélanger.

Ajouter l'ail, les haricots blancs, le fromage feta, le persil et la crème sure. Bien mélanger le tout et réfrigérer au moins 1 heure pour les saveurs se marient bien.



Champignons,
haricots blancs et
feta

VALMONT

Depuis 1958