

Bacon de champignons à la poêle



🍴 4 portions · ⌚ prep. 10m · 🕒 cuisson 15m

🌱 soja

Le classique bacon de champignons mais cuisiné à la poêle. Champignons de Paris dorés au tamari et paprika fumé, parfaits sur tartines, dans des wraps ou des salades tièdes.

Monde

INGRÉDIENTS

□ champignons de Paris	250 g	□ paprika fumé	1/2 càc
□ huile végétale	2 càs	□ ?sirop d'agave	1 càc
□ tamari allégé en sel	3 càs		

PRÉPARATION

1. Détailler les *champignons de Paris* en fines lamelles de 2/3 mm d'épaisseur.
2. Dans un grand bol ou un petit saladier, mélanger l'*huile végétale* et le *tamari allégé en sel* avec les champignons en imbibant bien tout ce beau monde. Ajouter le *paprika fumé* et remuer.
3. Dans une *poêle*, faire cuire les champignons sur feu moyen à vif en remuant régulièrement mais en laissant quand même dorer.
4. Il faudra entre 10-15 minutes de cuisson selon l'épaisseur des lamelles de champignons. Ajouter éventuellement le *?sirop d'agave* en fin de cuisson pour une note légèrement sucrée.

On peut également cuire ces champignons au four dans un plat, en mélangeant à mi-cuisson, et en enfournant à 190°C pendant une vingtaine de minutes.

Servir sur des tartines avec du houmous, dans des wraps, dans des salades tièdes...