



Champignons laqués au sésame

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 kg de champignons de Paris
- 2 gousses d'ail
- 4 cm de gingembre
- 2 échalotes
- 6 c. à soupe de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de sauce soja
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 2 c. à soupe d'huile
- 2 c. à soupe de graines de sésame
- 2 oignons frais

1. Dans un bol, mélanger la fécule de maïs et le sucre en poudre. Verser l'eau froide en fouettant, puis ajouter la sauce soja et le vinaigre. Mélanger.
2. Rincer les champignons, couper les plus gros en deux. Eplucher les gousses d'ail, les échalotes et le gingembre et les émincer finement les gousses d'ail, les échalotes et le gingembre.
3. Faire chauffer l'huile dans un wok et y faire revenir les champignons 5 minutes à feu vif. Ajouter l'ail, les échalotes et le gingembre et faire sauter encore 2 minutes.

4. Verser le bol de sauce dans le wok et la, porter à ébullition. Let laisser cuire environ 15 minutes en remuant régulièrement jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et laque les champignons.
5. Ajouter les graines de sésame et les oignons verts finement émincés et servir sans attendre.