

Brochettes champignons fajitas - 4 pers

Brochettes de champignons aux épices mexicaines



Mise en place

Ingrédients :

- 20 champignons de Paris
- 1 sachet de Fajitas 'Mix
- 2 c.à.s de persil haché
- 1 c.à.s de coriandre
- 3 c.à.s d'huile d'olive

Laver et couper le pied des champignons.

Dans un récipient mettre l'huile, un demi sachet de Fajitas'Mix, le persil haché et les champignon mélanger et laisser mariner 15 à 20 minutes.

Mise en oeuvre

Enfiler 5 champignons entiers ou coupés en deux sur chaque pique à brochettes.

Faire cuire au barbecue pendant 10 à 15 minutes, en retournant les brochettes régulièrement. Les brochettes peuvent également être cuites sous grill au four.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
FAJITAS MIX' - ASSAISONNEMENT POUR FAJI	6171	1 sachet
Champignons de Paris		20 pièce
Persil		2 cuillère
Coriandre fraîche		0.25 bou
Huile d'olive		3 cuillère

