



# Champignons BBQ

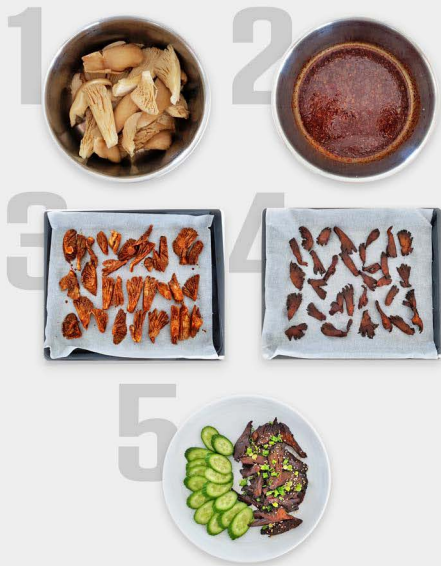
Recette Visuelle par DAREBEE

© [darebee.fr](http://darebee.fr)

400g de champignons  
½ tasse ~ 100ml de sauce tomate  
1 c.à.s de mélasse  
1 c.à.s de paprika fumé

**AMÉLIOREZ !** Ajoutez à la sauce 1 c.à.s de sauce soja et 1 c.à.c de fumée liquide. Ajoutez des concombres, des oignons de printemps et des graines de sésame pour la garniture.

2 PORTIONS



## INSTRUCTIONS

1. Nettoyez et coupez les champignons en lamelles.
2. Préparez la sauce barbecue en mélangeant la sauce tomate, la mélasse, le paprika fumé, la sauce soja et la fumée liquide (si vous en utilisez).
3. Enrobez les champignons de sauce barbecue.
4. Préchauffez le four à 200°C (400°F). Faites griller les champignons au milieu du four pendant 20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils commencent à brunir.
5. Transférez dans une assiette. Garnissez de tranches de concombre et d'oignons nouveaux. Saupoudrez de graines de sésame.