



Brocoli aux Champignons

Recette Visuelle
par DAREBEE
© darebee.fr

300g de brocoli surgelé
300g de champignons
2 c.à.s de vinaigre balsamique

AMÉLIORER : Ajouter de la sauce soja, des graines de sésame et de l'ail.

2 PORTIONS

INSTRUCTIONS

1. Nettoyer les champignons et les arroser de vinaigre balsamique. Mélanger. Disposer les champignons sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson.

2. Préchauffer le four à 200°C (th. 6-7). Rôtir les champignons au centre du four pendant 20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer.

3. Sortir les champignons du four, les retourner et ajouter les bouquets de brocoli et de l'ail. Arroser de sauce soja, assaisonner d'épices à sa convenance et remettre au four.

4. Rôtir les champignons et le brocoli au four encore 10 minutes.

5. Sortir du four et transférer dans une assiette.

6. Saupoudrer de graines de sésame.

