

Recettes

Champignons *shiitake* grillés à la sauce de soja



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 8 champignons *shiitake* frais
- 1 cuillère à soupe de sauce de soja
- 100 ml. (ou un peu moins d'½ tasse) d'eau

Préparation

1. Couper les champignons *shiitake* frais en deux, en laissant le pied.
2. Faire griller les *shiitake* le pied tourné vers le bas dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.. Les retourner.
3. Verser l'eau dans la poêle, mettre un couvercle et laisser cuire pendant environ 1 minute.
4. Ajouter la sauce de soja dans la poêle et bien mélanger pour les assaisonner.