

Shiitakés flambés au rhum

Ça vient des gens qui font pousser les shiitakés à côté de l'auberge.

Ingrédients

- Shiitakés
- Margarine ou Mégarine
- Romarin
- Rhum
- Crème de soja
- Sel
- Poivre

Recette

Étape 1

Couper les shiitakés en cube.

Étape 2

Faire revenir ces cubes dans un wok avec de la mégarine ou margarine. Ajouter du romarin en milieu de cuisson (pas depuis le début).

Étape 3

Quand les champignons brunissent, verser du rhum dedans et y mettre le feu.

Étape 4

Remuer pendant que ça prend feu.

Étape 5

Quand ça ne prend plus feu, baisser-le et mettre la crème, du sel et du poivre.

Étape 6

Kiffer !

Revision #2

Created 22 June 2024 16:10:14 by Aubergedenarse

Updated 22 June 2024 16:39:21 by Aubergedenarse