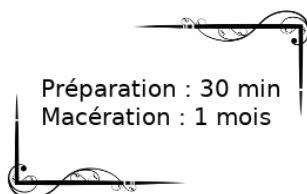


# Champignons au vinaigre maison



## Ingrédients :

- Des petits champignons.
- Votre vinaigre maison.
- Des petits oignons.
- De l'ail.
- Quelques petites échalottes.

- ◆ **Trier et laver les champignons**, les petits sont les plus adaptés.
- ◆ Les couper en deux ou en 4 selon leur grosseur.
- ◆ **Les Blanchir** à l'eau bouillante salée pendant 5 minutes.
- ◆ Pendant ce temps, éplucher et couper grossièrement les oignons, les gousses d'ail et les échalottes.
- ◆ Placer avec les champignons dans un grand bocal. Ajouter les échalottes, l'ail et les oignons. Arroser avec votre vinaigre non bouilli.
- ◆ Refermer le bocal avec le caoutchouc.

Laisser macérer pendant 1 mois avant consommation.

