KIKKOMAN

Mélange raffiné de champignons au beurre, cuits en papillote

durée totale **40 min.**

INGRÉDIENTS

4 portions

100 g	de champignons divers (shimeji, enoki, eringi, pleurotes etc.)
4 pièce	shiitakés
1 tranche	citron
1 càs	de beurre
2 càs	de vin blanc
1 pincées	de sel
1 pincées	de poivre noir
	Sauce soja à teneur en sel réduite fermentation naturelle Kikkoman

PRÉPARATION

Étape 1

Nettoyer les champignons. Inciser en croix la tête des shiitakés et retirer le pied. Couper en deux les grands shiitakés. Les autres champignons peuvent rester tels quels s'ils ne sont pas trop grands. Disposer du papier cuisson sur un morceau de papier d'aluminium de même taille et l'enduire d'un peu de beurre mou. Mettre dessus les champignons et les tranches de citron. Fermer le papier cuisson et le papier d'aluminium. Percer des petits trous dans les deux papiers et faire cuire à 200° C 9 à 10 minutes. Arroser les champignons cuits avec quelques gouttes de citron vert, rajouter un peu de beurre et assaisonner de sauce soja naturellement fermentée à teneur réduite en sel Kikkoman.