



## CARPACCIO DE CHAMPIGNONS "DOMODORO"

Pour 4 personnes:

- 15 Oreilles de tomates séchées à l'huile d'olive
- 150 gr Champignons de Paris ou bolets
- 50 gr Parmesan
- 1 Belle échalote
- 1 Citron
- 1 c.à s. Miel
- Ciboulette
- Vinaigre, Huile d'olive (selon goût)

### **Recette :**

1. Débiter les tomates en fines lamelles.
2. Ajouter l'échalote finement hachée, le miel, le jus de citron, un peu de vinaigre et d'huile d'olive, a volonté selon goût.
3. Bien mélanger et laisser reposer.
4. Couper les champignons préalablement brossés, en lamelles de 2 à 3 mm d'épaisseur.
5. Faire un lit de tomates au fond de l'assiette, disposer dessus les lamelles de champignons.
6. Arroser d'un peu de vinaigrette, saupoudrer de ciboulette ciselée
7. Râper 2 à 3 lamelles de Parmesan, et les disposer sur le plat ainsi fini.