

Salade de Pâques aux champignons et œufs

« Sałatka pieczarkowa z jajkami »

Environ 300 à 400 gr de champignons

1 blanc de poireau + 1 oignon frais

4 œufs durs

3-4 cornichons moyens

½ bouquet de ciboulette

4 cuillères à soupe de yaourt nature

1 cuillère à soupe de mayonnaise

½ cuillère à soupe de moutarde

1 cuillère à café de sucre

1 cuillère à soupe de beurre

Poivre du moulin

Sel

Epluchez et blanchir les champignons dans de l'eau bouillante (le temps de cuisson dépend de la taille de champignons). Égoutter les, puis laissez refroidir. Cuire les œufs durs, hachez finement la ciboulette. Emincez le blanc de poireaux et l'oignon et faire revenir dans une poêle avec le beurre durant 3mn, ensuite ajoutez le sucre et faire dorer en remuant souvent. Laissez refroidir dans votre poêle.

Coupez les champignons, les œufs et les cornichons en petits cubes, déposez le tout dans un saladier. Ajoutez le yaourt, la moutarde et la mayonnaise et assaisonnez de sel et de poivre. Remuez le tout. Ajoutez ensuite la ciboulette et le blanc de poireau et l'oignon, remuez ! C'est prêt à être servi.