

Champignons rôtis au four à la sauce soja

Publié Par Anne Sur 25 juin 2022 @ 17 h 00 min Dans Apéro,Entrées,Légumes | [37 commentaires](#)

Cette **recette de champignons rôtis au four, sauce soja** est ultra facile à faire et absolument délicieuse. C'est la première fois que je tentais les champignons rôtis au four et je me demande pourquoi je ne l'ai pas fait avant. C'est top, une de ces recettes que je qualifierai d'épate-belle-mère. Le rapport temps passé / résultat est du tonnerre. Je l'ai trouvée sur le blog de [Carole](#).

A déguster en accompagnement d'une viande ou alors tel quel à l'apéro. Vous pouvez les manger chauds ou à température ambiante. Ce n'est vraiment rien à faire et c'est ultra savoureux et parfumé.

Voici **la recette des champignons rôtis au four, sauce soja** :

Ingédients

Pour 2 personnes :

500 g de **champignons** de Paris frais

1 cuillère à soupe d'**huile d'olive**

1,5 cuillère à soupe de **vinaigre balsamique**

1,5 cuillère à soupe de **sauce soja** (la classique, pas la sucrée)

2 gousses d'**ail**

1 cuillère à café de **thym** séché

1 pincée de sel

2 feuilles de **basilic**

Préparation

Coupez le pied terieux des champignons. Rincez-les rapidement sous l'eau froide, coupez les plus gros en deux. L'idée est que tous les morceaux aient à peu près la même taille pour une cuisson homogène.

Mettez-les dans un saladier. Pelez les gousses d'ail et ciselez-les finement. Ajoutez aux champignons puis versez l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, la sauce soja. Saupoudrez de thym séché et mélangez.

Etalez les champignons sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez dans un four préchauffé à 200°C pour 20 à 25 minutes de cuisson, chaleur tournante. Mélangez une ou deux fois pendant la cuisson.

A la sortie du four, versez dans un plat. Goûtez, assaisonnez d'une pincée de sel si besoin et décorez de 2 feuilles de basilic.

Absolument délicieux.

Bon appétit !