

# Sanguins ou cèpes à l'huile

---

## Ingrédients :

500 g. de champignons  
2 gousses d'ail  
sel, poivre, vinaigre, huile d'olive, herbes de Provence



- Nettoyer les champignons. .
- Préparer un mélange  $\frac{2}{3}$  huile et  $\frac{1}{3}$  vinaigre d'un volume suffisant à couvrir la totalité des champignons dans une casserolle. ( sans toutefois les y mettre ).
- Ajouter au liquide sel poivre herbes et les gousses d'ail en chemise ( non épluchées ).
- Faire bouillir 15 minutes et y plonger les champignons. Laisser cuire 10 minutes.