

## Champignons Yvonne

- 1 chopine de champignons frais
- ½ tasse d'huile Mazzola 100% pure
- 3 cuillerées à table de vinaigre de vin blanc
- ¼ de cuillerée à thé de sucre
- 1/8 de cuillerée à thé de poudre d'ail
- ¾ de cuillerée à thé de sel
- ½ cuillerée à thé de jus de citron

Essuyer les champignons, couper les queues trop grosses. Mettre les ingrédients dans un poêlon en acier inoxydable ou en pyrex. Couvrir et porter à ébullition. Réduire la chaleur et laisser mijoter pendant 8 à 10 minutes. Laisser refroidir dans la marinade, égoutter et servir. ( aussi bon à la température de la pièce que froid lorsque servi )