

# Champignons, Haricots blancs et Feta

## 15minutes de préparation

1 chopine de champignons blancs  
2 gousses d'ail hachés très finement  
1 boîte de 540ml de Haricots blancs rincées et égouttées  
1/2 tasse de fromage Feta en dés  
1/2 tasse de crème sûre  
1/2 c. à thé de beurre  
persil frais haché grossièrement au goût

1. Trancher les champignons d'une épaisseur d'un demi centimètre et les faire suer avec le beurre quelques minutes. Ne pas trop cuire ni les dorer, les champignons doivent rester croquants. Mettre dans un bol à mélange.
2. Ajouter l'ail, les haricots blancs, le fromage feta, le persil et la crème sure. Bien Mélanger le tout et réfrigérer au moins 1 heure pour que les saveurs se marient bien.