

CROSTINI AUX CHAMPIGNONS

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Mettre les rondelles de baguette sur une plaque de cuisson, entourer et faire griller pendant la préparation de la garniture. • Faire chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive dans une poêle à feu moyen. Ajouter les champignons avec l'ail et faire revenir le tout 5 à 10 min, jusqu'à ce que les champignons soient tendres et le liquide de cuisson évaporé. • Mixer la moitié des champignons dans un robot avec le fromage et un peu d'huile d'olive pour obtenir une préparation veloutée. • Saler, poivrer, puis laisser 15 min au réfrigérateur. • Étaler la crème de champignons sur les rondelles de baguette grillées. Garnir avec le reste de champignons et le persil avant de servir.

Pour 4-6 personnes
Préparation : 30 min
+ 15 min au frais
Cuisson : 10-15 min
Niveau de difficulté : 1

- 1 baguette complète ou aux céréales coupée en rondelles
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 400 g de champignons de Paris finement émincés
- 2 gousses d'ail finement hachées
- 200 g de fromage crémeux (ricotta par exemple)
- 1 cuil. à soupe de persil grossièrement haché
- sel et poivre noir du moulin

