FICHE RECETTE

PER INTER

Tartine rustique au Herve et champignons

20 min

4 portions

Ingrédients

200g de fromage de Herve Remoudou AOP
4 tranches de pain de campagne
250g de champignons au choix
4 échalotte
15cl de crème fraîche
2 c.à.s d'huile d'olive
Quelques feuilles de persil frais
Sel, poivre



Préparation

Étape 1
Préchauffez le four à 210 °C.

Étape 2
Coupez les champignons en morceaux. Dans une poêle, faites revenir l'échalote finement hachée dans 2 c.à.s d'huile d'olive. Ajoutez les champignons et laissez revenir jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajoutez la crème, salez, poivrez. Laissez mijoter 2 min à feu doux.

Étape 3
Faites légèrement griller les tranches de pain. Disposez-les sur une grille allant au four préalablement recouverte de papier cuisson.

Étape 4
Disposez les lamelles de fromage de Herve Remoudou AOP sur chaque tranche puis répartissez les champignons sur le dessus. Enfournez pour 5 minutes.

Étape 5
Servez chaud. Vous n'avez plus qu'à ajouter les feuilles de persil ciselées et à déguster. Vous pouvez accompagner les tartines d'une salade.