

Toasts aux champignons

Ingrédients (pour 4 personnes en entrée)

- 400 g de champignons blancs frais
- 4 tranches de pain de campagne
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- Persil
- 1 citron
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche liquide

Préparation

- Lavez les champignons et découpez l'extrémité du pied.
- Coupez chaque champignon en 4 ou en tranches et arrosez-les ensuite tous de jus de citron.
- Pelez la gousse d'ail, enlevez éventuellement le germe après avoir coupée la gousse en 2 puis pressez-la (à l'aide d'un presse-ail) ou émincez-la très finement (à l'aide d'un couteau).
- Epluchez l'échalote et coupez-la en petits morceaux.
- Ciselez finement le persil.

Cuisson

- Faites chauffer le beurre dans une poêle et faites-y rissoler l'ail pressé, l'échalote puis les champignons durant quelques minutes.
- Ajoutez ensuite les 4 cuillères à soupe de crème fraîche liquide et le persil.
- Pendant ce temps, faites griller les tranches de pain (au grille-pain ou au four).

Présentation

Servez directement une peu de préparation aux champignons sur une tranche de pain grillée et servez le tout sur une assiette.

