



**Prendre le large en cuisinant**

# Prendre le large en cuisinant

## Croûte aux champignons

Recette pour 4 personnes



### Ingrédients

---

100 g de champignons de paris

---

50 g de bolets

---

50 g de pieds bleus (autres variétés..)

---

6 g d'ail

---

40 g de vin blanc

---

40 g de crème 35%

---

6 g de fécule de maïs

---

Sel

---

Poivre du moulin

---

Pain mi-blanc

---

### Décoration

---

Un peu de persil haché

---

Quelques quartiers de tomate

---

---

### Marche à suivre

#### Mise en place:

1. Laver les champignons, puis les émincer.
2. Couper des tranches de pain et les toaster.

#### Cuisson:

3. Verser dans une casserole, suer l'ail haché et déglacer avec le vin blanc; faire une réduction.
4. Ajouter les champignons et laisser cuire à couvert environ 15 min.

5. Ajouter la crème.

6. Lier avec la fécule et assaisonner.

#### Dressage:

Déposer une tranche de pain toasté et couvrir généreusement de sauce aux champignons.

#### Conseils pratiques:

On peut mettre toutes les variétés de champignons que l'on désire.

Servir avec une salade de rampons.

**Bon appétit!**