

Bruschetta aux champignons des bois

Les ingrédients pour 2 personnes :

300 g de champignons des bois mélangés

2 gousses d'ail, l'une pelée et l'autre finement hachée

Huile d'olive

Les feuilles de quelques tiges de thym frais

Les feuilles de quelques tiges de persil frais

1 piment rouge sec émiétté (remplacé par un peu de piment rouge frais)

2 tranches de pain au levain

1 citron

1 noix de beurre

Sel et poivre du moulin

Nettoyer les champignons en les brossant et en évitant autant que possible l'eau sauf s'ils sont très sales. Selon leur taille les couper ou les laisser entiers. Dans une poêle pouvant contenir tous les champignons en une seule couche faire chauffer de l'huile d'olive et mettre les champignons, les faire sauter puis ajouter l'ail haché, les herbes, bien mélanger puis assaisonner. Ajouter le piment et cuire quelques minutes.

Après 3-4mn quand les champignons commencent à être un peu colorés ajouter le beurre et un peu de jus de citron. Ne pas mettre trop de citron. Pour finir et obtenir comme une petite sauce crémeuse ajouter 2 c à s d'eau dans la poêle. Cuire une petite minute pour enrober les champignons de sauce.

Toaster les tranches de pain et les froter avec la gousse d'ail coupée en 2.

Mettre les tartines dans les assiettes et napper avec les champignons. Déguster de suite.

J'ai hésité à mettre du piment ayant peur qu'il ne masque le parfum si subtil des champignons des bois, mais à petite dose, cela passe très bien. J'ai testé avec piment et sans, les 2 façons de faire sont très bonnes.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>