



BRUSCHETTA DE PLEUROTTE

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 gros pain de campagne
- 4 œufs bio frais
- 100 gr de pleurotes
- 1 botte de persil
- Huile d'olive
- 2 gousses d'ail



Progression

Préchauffer le four à 180°C.

Tailler 4 belles tranches dans le biais du pain de campagne.
Les badigeonner d'huile d'olive, poivrer et saler avant de la mettre à griller au four.

Couper les pleurotes en morceaux et les faire sauter à bon feu dans une sauteuse avec le beurre avec les gousses d'ail. Rectifier l'assaisonnement.

Garnir généreusement les bruschettas, ajouter au moment du service, le persil grossièrement haché.
A servir à l'apéro ou en entrée avec une salade de roquette.



Petite astuce du chef

Vous pouvez également frotter les tranches de pain avec les gousses d'ail pour plus de parfum.



Chef Tomas PARISINI
La Table de Chonchon
Pkace de Poype
69250 Montanay