



## 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*