



## Bruschetta de champignon crabe

### Ingrédients (10 personnes) :

150 g champignon crabe déshydratés (ou 1 kg frais)  
1 pain baguette  
100 ml huile d'olive  
1 échalote sèche  
1 gousse d'ail  
2 tomates  
150 g parmesan râpé  
50 ml vinaigre balsamique  
150 g sucre  
Sel et poivre au goût

### Préparation :

- Faire réhydrater les champignons dans un peu d'eau froide et laisser reposer 30-45 min.
- Couper le pain en croûtons et les badigeonner avec de l'huile d'olive, les poser sur une tôle allant au four et les faire griller dans un four à 375 F.
- Couper les tomates, les échalotes et le champignon crabe en petits dés. Mettre dans un bol avec l'ail haché et assaisonner avec le vinaigre balsamique, sel et poivre. Ajouter le fromage parmesan et bien mélanger le tout.
- Mettre de la préparation à bruschetta sur chaque croûton et passer au four pour les faire gratiner.



CHAMPIGNONS  
FORESTIERS  
DE LA MAURICIE

