



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

