



Mes bouchées aux champignons familiales!

[RECETTES](#) - [NOËL](#) - [REPAS](#) - [VÉGÉTARIEN / VÉGANE](#)



NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10-15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 tasses de champignons hachés très finement
- 2 oignons verts tranchés finement
- 1/2 de tasse de beurre
- 1 tasse de crème 35 %
- 2 c. à table de fécule de maïs
- 1 pincée sel
- 2 pincées de thym
- 16 tranches de pain
- Parmesan râpé au goût

Préparation

1. À feu moyen-vif, dans une grande poêle, faire fondre le beurre et y faire revenir les champignons et les oignons verts jusqu'à tendreté.
2. Ajouter la fécule de maïs et bien mélanger en prenant soin de ne pas laisser le mélange coller. Ajouter la crème, le sel et le thym et laisser épaissir pendant 5-7 minutes à feu moyen en remuant constamment. Le mélange devrait avoir une texture tartinable.
3. Laisser refroidir le mélange.
4. Préchauffer le four à 450F.
5. Sur une plaque à biscuits, déposer 8 tranches. Une fois le mélange refroidi, étendre également sur le pain et déposer 8 autres tranches sur le mélange aux champignons.
6. Saupoudrer de parmesan et enfourner. Bien surveiller, ça va griller rapidement. Une fois le pain

bien grillé, sortez le tout du four et coupez-les en petits carrés.

7. Si vous voulez les congeler, sautez l'étape 6, couper les en carrés et congeler le tout dans un plat en plastique. Vous pourrez les envoyer au four au moment venu, sans les faire décongeler.