

Temps de cuisson : Environ 10 minutes

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion : 6 à 8 portions



Bouchées aux champignons

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 **Toscana Villaggio**

Marche à suivre :

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-vif 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 de Toscana Villaggio. Une fois le mélange refroidi, étendre également sur le pain et déposer 8 autres tranches sur le mélange aux champignons. Saupoudrer de parmesan et enfourner. Une fois bien grillés, sortez le tout du four et coupez-les en petits carrés et dégustez avec une bonne soupe et des crudités!

Source : <https://cinqfourchettes.com/2015/11/mes-bouchees-aux-champignons-familiales.html>