

Portion : 20



Bouchées de champignons et poireaux

Ingrédients

- 1 barquette de champignons (environ 2 tasses)
- 2 tasses de poireaux hachés finement
- 1 pain baguette
- 1/2 tasse de beurre ou d'huile végétale
- 1 tasse de crème ou de Belsoy
- 2 c. table de fécule de maïs
- 2 c. thé de thym frais
- Fromage à raclette au goût
- Sel et poivre

Marche à suivre :

1. Couper les champignons en très petits cubes
2. Faire fondre le beurre (ou chauffer l'huile) dans un poêlon.
3. Ajouter les champignons et les poireaux et cuire jusqu'à ce que les champignons rendent leur eau. Environ 3 minutes à feu moyen vif.
4. Ajouter la fécule et bien enrober les champignons et les poireaux. Ne pas laisser coller.
5. Ajouter la crème et le thym.
6. Saler et poivrer.
7. Cuire jusqu'à l'épaississement de la préparation en remuant constamment.
8. Retirer du feu.
9. Couper le pain en fines tranches.
10. Déposer 2 c. table de la préparation aux champignons sur chaque tranche.
11. Parsemer de fromage et faire griller le tout au four à broil quelques minutes.