

Tartines Chèvre Champignon

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 10 à 15 minutes

Ingrédients :

- * 1 oignon
- * 1 gousse d'ail
- * 4 beaux champignons
- * 20 g d'huile d'olive
- * 1 boule de Mozzarella
- * ½ bûche de chèvre
- * sel, poivre, herbes de votre choix
- * 4 tranches de pain mie
- * gruyère (facultatif)



Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6).

Epluchez et dégermez l'ail et l'oignon, posez-les dans le bol du Cook'in, mettez le panier inox en place et mixez 5 secondes à la vitesse 7. Ajoutez ensuite les champignons coupés en quatre et les herbes de votre choix (pour moi persil et céleri du jardin). Assaisonnez avec sel et poivre. Mixez encore 5 secondes à la vitesse 6, puis ajoutez l'huile et faites revenir pendant 3 minutes à 110°C, vitesse 2. Coupez la mozzarella en 6 et mixez-là rapidement (5 sec/V5) avec le reste.

Posez les tranches de pain sur une SILPAT®, étalez la préparation dessus et garnissez les tranches avec de rondelles de chèvre et un peu de gruyère si vous le souhaitez. Faites gratiner au four pendant 10 à 15 minutes. Servez avec une salade.

Suggestion : Prenez des tranches de baguette à la place du pain de mie, c'est encore meilleur !