

## Crostinis aux oignons et champignons, foie gras et oeuf poché

Avec les super bons oignons et œufs de notre AMAP... il me fallait un repas vite fait pour trois!



### Ingrédients

- 6 tranches de [pain de campagne](#)
- 3 à 6 œufs
- 4 gros [oignons](#)
- 75 à 100 g de foie gras (facultatif)
- 500 g de champignons de Paris
- 100 à 200 g de râpé
- Paprika
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Après avoir épluché les oignons, tranchez-les et faites-les dorer dans un filet d'huile d'olive. Couvrez et laissez cuire à feu doux le temps que les oignons rendent leur eau et qu'ils deviennent très tendres. Réservez dans un plat. Dans cette même poêle, faites revenir les champignons rincés, séchés et finement tranchés jusqu'à ce qu'ils s'attendrissent. Ajoutez les oignons. Assaisonnez. Laissez évaporer toute l'eau de cuisson.

Faites griller les tranches de pain que vous déposerez sur plaque de cuisson. Répartissez le foie gras tranché puis les oignons aux champignons et finalement le fromage râpé. Saupoudrez de paprika et enfournez les crostinis dans le milieu du four pendant environ 15 minutes à 210-220°C.

Pendant ce temps faites pocher les œufs. Pour ce faire amenez à ébullition l'eau avec quelques gouttes de vinaigre dans une casserole. Cassez un œuf dans un verre. Versez l'œuf d'un coup sec dans l'eau bouillonnante et faites tourner l'eau dans la casserole à l'aide d'un écumoire tout en rabattant le voile de blanc sur le jaune d'œuf. Une fois le blanc pris (3 minutes), retirez l'œuf de l'eau à l'aide de l'écumoire trempez-le dans l'eau froide. Retirez puis réservez. Procédez ainsi pour tous les œufs.

Juste avant de servir les tartines de pain à l'oignon gratinées, trempez les œufs dans l'eau chaude pendant quelques secondes afin de les réchauffer!

### Mes suggestions

- [Pain maison sans machine](#)
- [Trucs de cuisinier...](#)
- Que faire avec...



De la Fourchette aux Papilles Estomaquées ...Made By TitAnick  
<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquees.fr/article-crostinis-aux-oignons-et-champignons-foie-gras-et-oeuf-poche-66233409.html>

Par TitAnick - Publié dans : [Gratins, tians, farcis...](#) - Communauté : [Cuisine et AMAP](#)