



# Croustades au Herve et aux champignons

 15 min

 5 min

 2-4 personnes

## Ingrédients

- 1 Fromage de Herve doux ou piquant (200 g)
- 400 g de champignons, au choix
- 4 tranches épaisses de pain de campagne
- 1 échalote
- 15 cl de crème fraîche
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- Quelques brins de ciboulette
- Sel et poivre

## Préparation

- Préchauffez le four à 210 °C.
- Pour nettoyer les champignons, évitez de les mouiller : frottez-les avec une brosse ou de l'essuie-tout. Coupez-les en morceaux ou émincez-les, selon leur taille. Faites-les revenir rapidement avec l'échalote finement hachée dans une poêle contenant l'huile, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajoutez la crème, salez, poivrez et ajoutez la ciboulette ciselée ; laissez mijoter 2 min à feu doux.
- D'autre part, faites légèrement griller les tranches de pain coupées en 2 dans un grille-pain. Disposez-les sur la grille du four recouverte de papier cuisson.
- Répartissez les champignons sur les toasts et recouvrez-les avec le Herve taillé en lamelles. Passez-les 5 min au four.
- Dégustez comme petit repas sur le pouce, avec une salade.

## Astuce

Super aussi en version bruschetta, pour l'apéro ; utilisez alors des tranches de ciabatta ou de baguette.



Découvrir  
d'autres recettes

