



Les plats principaux

Tostis aux champignons et à la pancetta

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe de feuilles de thym (thym frais + branchettes pour décorer)
100 grammes de champignons pleurote (et/ou pleurotes)
120 grammes pancetta (en fines tranches)
8 tranches pain toast
beurre
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Brossez bien les champignons et coupez-les en fines tranches. Déchirez les pleurotes en petits morceaux. Faites-les bien rôtir. Ajoutez le thym et cuisez ensemble 1 minute. Salez et poivrez. Retirez de la poêle dans laquelle vous faites ensuite frire brièvement la pancetta.

Garnissez 1/2 de tranches de pain toast avec les champignons et la pancetta. Fermez avec les autres tranches de pain. Tartinez les tostis avec du beurre et cuisez-les 2 minutes de chaque côté sur le barbecue.

Coupez chaque tosti en deux, décorez de quelques branchettes de thym et servez immédiatement.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

