



Entrées

Autre

Toast aux champignons

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes de champignons
4 tranches de pain (épaisses)
250 millilitres de crème (entière)
1 cuillère à soupe de feuilles de thym (frais, pour le toast)
8 feuilles de thym (frais, pour garnir)
2 cuillères à soupe d'estragon (haché)
1/2 citron (pressé)
beurre
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Brossez bien les champignons et coupez-les en quatre. Faites fondre une noix de beurre dans une casserole et cuisez-les bien dorés. Assaisonnez avec jus de citron, poivre et sel puis faites réchauffer un peu.

Rôtissez le pain dans un toaster.

Versez la crème sur les champignons et faites épaissir un peu la sauce. Mélangez-y l'estragon et le thym.

Disposez les toasts sur les assiettes et versez les champignons par-dessus. Terminez avec les petites feuilles de thym.

