



Les plats principaux

Croque aux champignons

Pour 2 personnes.

Ingrédients

4 tranches pain pour toast (blanc ou complet)
4 tranches de fromage
150 grammes de champignons
6 asperges vertes (en option)
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de beurre
1 cuillère à café thym
poivre
sel
1 poignée feuilles de basilic

Méthode de préparation

Brossez bien les champignons et coupez-les en tranches. Si nécessaire coupez les extrémités dures des asperges puis coupez les asperges en morceaux.

Chauffez l'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir les champignons 4 à 5 minutes, pour qu'ils soient bien dorés. Ajoutez éventuellement les asperges et rôtissez-les encore brièvement. Assaisonnez de sel, de poivre et de thym.

Beurrez légèrement les tranches de pain. Garnissez deux tranches de fromage et répartissez les champignons (et les asperges) sautés par-dessus. Recouvrez de fromage et des autres tranches de pain.

Cuisez les croques dans un appareil à croque ou dans une poêle avec un peu de beurre jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Terminez avec quelques feuilles de basilic puis servez immédiatement.

Ustensiles de cuisine

Appareil à croque ou poêle

