

Beaufort et girolles sur tartines forestières



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

5 minutes



Ingrédients

[Fromage Beaufort](#) : 150 g râpé

300 g girolles

4 tranches épaisses de pain de campagne

1 oeuf

70 g de crème fraîche épaisse

1 échalote

2 cuillérées à soupe d'huile de tournesol

Thym

Muscade

Sel, poivre

Préparation

Coupez la partie terreuse des girolles et brossez-les soigneusement avant de les faire revenir à l'huile de tournesol. Salez, poivrez et ajoutez du thym selon votre goût. Réservez après avoir bien égoutté.

Dans un saladier, mélangez le beaufort râpé et la crème fraîche. Salez, poivrez, et ajoutez une pincée de noix de muscade. Sur une plaque allant au four, placez les quatre tranches de pain préalablement légèrement toastées. Dressez-y les girolles ainsi que l'appareil à beaufort.

Faites cuire sur position gril en surveillant.

Servez immédiatement dès que la croûte commence à dorer.

Une recette de Marc Labourel.