

Beaufort sur tartine forestière aux champignons



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

5 minutes



Ingrédients

Fromage Beaufort : 150g râpé

4 tranches de gros pain de campagne

300 g de girolles

2 cuillères à soupe d'huile de tournesol

1 cuillère à soupe de thym

1 échalote

Sel et poivre

1 oeuf

70 g de crème fraîche épaisse

1 pincée de noix de muscade

Préparation

Vous pouvez réaliser cette tartine avec plusieurs sortes de champignons : cèpes, bolets, etc...

Brossez les girolles et coupez la partie terreuse du pied. Faites-les revenir à l'huile de tournesol, salez, poivrez et ajoutez le thym. E gouttez et réservez.

Vous pouvez réaliser cette tartine avec plusieurs sortes de champignons : cèpes, bolets, etc...

Préparez l'appareil à Beaufort. Mélangez dans un saladier, la crème fraîche, le sel, le poivre, la muscade et le Beaufort râpé. Dressez sur les tranches de pain légèrement toastées les girolles, l'appareil à Beaufort et posez sur la plaque du four. Enfourez, position gril en surveillant.

La croûte doit fondre et dorer. Servez tout de suite.

Vous pouvez réaliser cette tartine avec plusieurs sortes de champignons : cèpes, bolets, etc...

Une recette selon Marc Labourel.