

CROSTINI CHAMPIGNONS ET **CRU DU CLOCHER**

PORTIONS: 10/12 RONDELLES DE PAIN

INGREDIENTS

1	Baguette	
30ml	2c. à soupe	Beurre
50ml	¼ tasse	Oignon rouge finement haché
1	Gousse d'ail	Hachée
5½ tasses		Champignons divers, tranchés fin
50ml	¼ tasse	Crème 35%
5ml	1c. à thé	Romarin frais, haché
250ml	1 tasse	<i>Cru du Clocher</i> râpé
125ml	½ tasse	Parmesan, fraîchement râpé

Trancher la baguette. Faire griller. Réserver.

Faire revenir l'oignon et l'ail dans le beurre à feu mi-élevé pendant 1 minute.

Ajouter les champignons. Poursuivre la cuisson pendant 7 minutes, en remuant de temps en temps. Retirer du feu.

Incorporer la crème, le romarin et assaisonner au goût. Incorporer les fromages.

Tartiner les rondelles de pain grillé d'une cuillère du mélange de champignons.

Faire griller à broil ou réchauffer au BBQ