

■ LES CROÛTES  
PARISIENNES  
pour 4 personnes

---

*50 g de champignons de Paris;  
1 oignon; quelques gouttes de  
jus de citron; un peu de farine;  
8 tranches d'emmental très  
fines; sel; paprika; un peu de  
crème fraîche; 8 tranches de  
pain toast.*

1. Toaster légèrement les tranches de pain. Emincer finement l'oignon. Couper les champignons en deux ou trois parties.

2. Faire étuver dans très peu de beurre les champignons et les oignons. Ajouter un peu de farine afin de lier. Assaisonner de sel et de paprika, d'un peu de jus de citron. En dernier lieu, verser un peu de crème fraîche.

3. Recouvrir chaque tranche de pain du mélange aux champignons. Ajouter sur chacune d'elle une fine tranche d'emmental. Saupoudrer de paprika et glisser au four, jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Servir tout de suite.