

Toasts aux champignons

Pour 4 personnes

500 g de champignons frais au choix (p.ex. champignons de Paris, chanterelles, bolets, etc.), ou, à défaut, champignons en boîte

Le jus d'un demi-citron

1 brin de marjolaine, de cerfeuil, de persil

1 petit oignon (env. 40 g)

1-2 gousses d'ail

1 c. à s. d'huile

Sel, poivre

1-2 c. à c. de farine

1/2 dl de vin blanc

8 tranches de pain toast complet (30 g env.)

1 dl de crème entière

Accompagner d'une salade de douçettes aux oignons.

Parer les champignons, émincer les champignons de Paris, couper le reste de champignons en morceaux et les arroser de jus de citron. (Laisser égoutter les champignons en boîte et couper les plus gros en morceaux.)

Hacher menu les fines herbes, l'oignon et l'ail, étuver dans l'huile chaude environ 5 minutes. Ajouter les champignons, laisser cuire 5 minutes, assaisonner.

Saupoudrer de farine, mouiller et laisser mijoter 10 minutes environ (faire réduire presque complètement).

Faire griller le pain.

Affiner les champignons avec la crème, ajouter la moitié des fines herbes, donner un bouillon, rectifier l'assaisonnement. Mettre aussitôt sur les toasts et garnir avec le reste de fines herbes.