

Croque Poulet aux Champignons

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|-------------|
| - Bruchetta | 2 grandes |
| - Huile d'Olive | |
| - Cuisses de Poulet | 1 désossée |
| - Champignons de Paris | 250g |
| - Crème Fraîche Epaisse | 2 c à soupe |
| - Moutarde | ½ c à café |
| - Gruyère Râpé | |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfourez pour 6-7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Nettoyez et coupez en fine lamelles les champignons.
- Coupez le poulet en petits dés.
- Faites-le griller dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- En fin de cuisson, ajoutez les lamelles de champignons.
- Incorporez alors la crème fraîche épaisse, liez avec la moutarde et rectifiez l'assaisonnement. Réservez et laissez refroidir quelque peu.
- Déposez la première bruchetta dans le plat CRISP (côté grillé dessous !!). Ajoutez un peu de gruyère râpé puis le mélange poulet/crème/champignons et de nouveau une couche de gruyère râpé. Refermez le croque avec la seconde tranche de pain. Huilez légèrement le sommet et étalez encore un peu de fromage sur le pain.
- Enfourez pour 13-15 minutes dans le four chaud.

