

Bruischetta aux Cèpes et Fondue de Poireaux

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingédients:

- Pain	2 tranches épaisses
- Origan	
- Huile d'Olive	
- Crème Fraîche Epaisse	3 c à soupe
- Poireaux Entiers	1
- Moutarde	½ c à café (à l'ancienne)
- Cèpes	3-4
- Ail en Poudre	un peu
- Persil	
- Crème Fraîche	1+1 c à soupe
- Gruyère Râpé	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Nettoyez et coupez en fine julienne le poireau.
- Faites-la revenir dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'eau et laissez éteuver à couvert.
- Retirez le couvercle. Salez et poivrez. Intégrer la moutarde à l'ancienne ainsi que la crème liquide. Réservez.
- Nettoyez et coupez les champignons.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Assaisonnez d'ail, sel et poivre. Ajoutez un peu de crème et du persil. Réservez.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile d'olive et saupoudrez d'origan.
- Enfournez pour 7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Laissez refroidir quelques minutes.
- Nappez ensuite la tranche de pain grillée de crème fraîche épaisse puis répartissez un peu de fondue de poireaux et ensuite des champignons en persillade. Ajoutez encore un peu de gruyère râpé. Poivrez.
- Enfournez 9-10 minutes puis découpez en portions.

