

Toast aux champignons à l'ail des ours

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 tranches de pain de campagne
- 1 mélange de champignons des bois (selon marché)
- Quelques champignons séchés (cèpes)
- 125 gr de beurre
- 1 bocal de petits oignons grelots au vinaigre
- 80 gr de champignons de Paris bien fermes
- Quelques feuilles d'ail des ours
- 1 pointe de couteau d'épices du trappeur
- Persil plat

Pour les chips d'ail des ours : mettez les feuilles quelques minutes au four à 100° en ayant versé du sel, du sucre et un filet d'huile d'olive.

Pour réaliser le toast aux champignons à l'ail des ours :

Commencez par toaster des tranches de pain dans du beurre chaud. Réservez-les.
Pour le beurre de cèpes, mélangez du beurre avec de la poudre de cèpe, un peu de sirop d'érable et un peu de jus d'oignons au vinaigre.

Dans une poêle avec du beurre et de l'ail faites cuire les différents champignons, les Portobello découpés en tranches, les champignons enji parsemés d'épices du trappeur et les pleurotes cassées à la main.

Tartinez les tranches de pain avec le beurre aux cèpes. Disposez des morceaux de champignons par-dessus, du persil, des oignons au vinaigre, des tranches de champignons de Paris agrémentées d'un peu de sirop d'érable et quelques chips de feuilles d'ail des ours.