

Pain plat aux champignons caramélisés

TOTAL TIME
65 minsPORTIONS
24

Ce pain plat grillé garni d'une sauce crémeuse à l'ail et aux fines herbes avec des champignons dorés et du fromage onctueux est parfait pour un apéritif simple mais chic ou un dîner léger.

PRÉPARÉ AVEC



Signature Velouté de poireau et pomme de terre

CODE DE CAS 13031

Ingredients

30 mL	Huile d'olive
15g	Ail haché
3 g	Thym frais finement haché
4 g	Sauge fraîche hachée finement
½ bac (905 g)	Signature Velouté de poireau et pomme de terre
500 mL	Crème de table 18 %
60 g	Beurre
1,36 kg	Champignons variés (champignon de Paris, cremini, pleurote, shiitake et portobello)
6 0mL	Huile
6 g	Sel
3g	Poivre noir, moulu
chacune	Galettes cuites au four (environ 18 x 10 pouces / 45 x 25)
710 g	Fromage Asiago râpé
180 g	Fromage de chèvre émietté
120 g	Roquette

Directions

- 1 Faire chauffer l'huile dans un grand chaudron à feu moyen. Cuire l'ail, le thym et la sauge pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient parfumés. Incorporer la soupe et la crème. Porter à ébullition et cuire de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit légèrement réduit. Laisser refroidir complètement.
- 2 Pains plats aux champignons : Chauffer le beurre et l'huile dans une grande poêle à feu moyen vif. Ajouter les champignons et cuire de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et tendres. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Laisser refroidir complètement.
- 3 Étalez 125 mL (½ tasse) de sauce sur chaque galette. Garnissez de 56 g (½ tasse) d'asiago, 44 g (½ tasse) de champignons et 28 g (¼ tasse) de fromage de chèvre émietté. Enveloppez bien et réfrigérez jusqu'à 1 jour.
- 4 Cuire au four à convection à 200 °C (400 °F) pendant environ 6 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit croustillant et que le dessus soit doré. Couper en morceaux. Garnir de 12 g (½ tasse) de roquette.