



Temps Total
65 MIN.

Portion
PORTIONS (12 PAINS PLATS)

Difficulté
ELEVE

Rendements
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.

INGRÉDIENTS

POIDS

MESURE

huile d'olive	2 c. à soupe	30 mL
ail haché	1 c. à soupe	15 mL
thym frais finement haché	1 c. à soupe	15 mL
sauge fraîche hachée finement	1 c. à soupe	15 mL
soupe Campbell's Signature velouté de poireaux et pommes de terre	1/2 emballage (2 lb)	1 emballage (905g)
crème de table 18 %	2 tasses	500 mL
beurre	1/4 tasse	60 mL
huile	1/4 tasse	60 mL
champignons variés (champignon de Paris, cremini, pleurote, shiitake et portobello)	3 lb	
sel	1 c. à thé	5 mL
poivre	1/2 c. à thé	3 mL
galettes cuites au four (environ 18 x 10 pouces/45 x 25 cm chacune)	12	12
fromage Asiago râpé	6 tasses	1 L
fromage de chèvre émietté	3 tasses	750 mL
roquette	6 tasses	1 L

Tip

- Arroser légèrement la roquette avec de l'huile d'olive, du jus de citron, du sel et du poivre avant de garnir la pizza, si désiré.
- Remplacer le fromage de chèvre par du fromage bleu émietté, si désiré.

Conseils :



INSTRUCTIONS

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. Étaler 1/2 tasse (125 ml) de sauce sur chaque pain plat. Garnir de 1/2 tasse (125 ml) de fromage Asiago, 1/2 tasse (125 ml) de champignons et 1/4 tasse (60 ml) de fromage de chèvre émietté. Envelopper bien et réfrigérer jusqu'à 1 jour.
- Cuire au four à convection à 400°F (200°C) pendant environ 6 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit croustillant et que le dessus soit doré. Couper en morceaux. Garnir de 1/2 tasse (125 ml) de roquette.