

Bruschetta aux champignons sauvages

Recette du chef Igor Brotto de l'Institut du tourisme et d'hôtellerie du Québec

4 portions

75 g champignons séchés - Mélange forestier
1 gousse ail écrasée
45 ml huile d'olive extra-vierge
Sel et poivre noir du moulin, au goût
Un petit bouquet persil plat concassé
100 g fromage *Fontina* en petits dés
4 tranches de pain de campagne grillées



- Dans un bol, réhydrater les champignons avec un peu d'eau tiède. Les égoutter après 10 minutes, décanter et garder l'eau de trempage de façon à éliminer l'éventuel dépôt d'impuretés qui se dépose au fond du bol.
- Dans un sautoir, faire revenir la gousse d'ail écrasée dans l'huile d'olive. Retirer la gousse d'ail et sauter les champignons dans l'huile aromatisée.
- Assaisonner et ajouter l'eau de trempage. Réduire à sec.
- Dans un petit bol, mélanger les champignons tièdes avec le persil haché et les dés de fromage.
- Garnir chaque tranche de pain grillé en distribuant la préparation en parties égales.
- Passer au four à 180°C (350°F) pendant 10 minutes et servir chaud.

Note : Le fromage *Fontina* peut être remplacé par un autre fromage qui fond bien à la cuisson.

