

POUR 2 PERSONNES

BRUSCHETTAS AUX CHAMPIGNONS ET SAUCE AU POIVRON GRILLÉ



Temps estimé : 35 min (20 min prépa/15 min cuisson)

INGRÉDIENTS :

- 1 petit poivron rouge
- huile d'olive en spray
- 5 g de beurre
- ½ petit poireau finement haché
- 30 ml de crème liquide
- 2 tranches de pain complet croustillant de 2 cm d'épaisseur
- 10 g de beurre supplémentaire
- 150 g de champignons de Paris grossièrement tranchés
- 1 pincée de piment séché en flocons
- ½ cuil. à café de graines de fenouil
- 1 cuil. à café de vinaigre de vin rouge
- ½ poignée de persil plat frais

PRÉPARATION :

Préchauffez le gril du four à haute température. Coupez le poivron en quatre, jetez les graines et les membranes. Pulvérisez de l'huile sur la peau des quartiers de poivron et disposez ceux-ci sous le gril, peau vers le haut. Faites-les griller 8 minutes, jusqu'à ce que la peau cloque et noircisse. Couvrez les morceaux de film alimentaire et laissez reposer 10 minutes. Pelez-les, puis coupez-les en gros morceaux.

Pendant ce temps, faites chauffer le beurre dans une petite casserole à feu moyen et faites-y fondre le poireau 5 minutes, en remuant. Mixez les morceaux de poivron, le poireau et la crème liquide jusqu'à obtention d'un mélange onctueux. Assaisonnez.

Faites chauffer une poêle-gril (ou le gril du four ou un barbecue). Pulvérisez de l'huile sur les 2 côtés des tranches de pain et faites-les griller sur les 2 faces.

Faites chauffer le beurre supplémentaire dans une grande poêle à feu moyen et faites-y cuire les champignons, le piment et les graines de fenouil pendant 5 minutes en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les champignons soient dorés et légèrement ramollis. Ajoutez le vinaigre, puis assaisonnez.

Avec une cuillère, étalez cette préparation sur le pain grillé. Nappez chaque bruschetta d'environ 1 cuillerée à soupe de sauce au poivron et parsemez de persil

BON APPETIT LES CHATS !