

CROSTINI PORTOBELLO AU ROQUEFORT



INGRÉDIENTS

10 

- 1 champignon portobello
- 1 baguette précuite
- 315 g de champignons bruns
- 0,6 dl de bouillon de champignons
- 375 g de roquefort
- 1 branche de thym
- 25 g de purée d'ail du Beemster Bresc
- 30 g de vinaigre balsamique
- 4 g de purée de basilic Bresc
- 3 dl d'huile d'olive
- sel et poivre selon votre goût
- feuilles de roquette ou cresson

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée d'ail hollandais du Beemster 450g



Purée de basilic 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Couper le portobello en tranches et faire cuire dans un peu d'huile d'olive. Lorsque le portobello est mou et bien doré, le mariner avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, la purée de basilic, un peu d'ail, du poivre et du sel et du vinaigre balsamique. Pour la duxelles : Faire cuire les champignons bruns et ajouter le thym et 10 g de purée d'ail. Réduire en purée dans le robot culinaire avec suffisamment de bouillon et saler et poivrer.

Mélanger le reste de purée d'ail avec le reste d'huile d'olive. Couper des fines tranches de baguette et les tartiner d'huile. Les faire dorer 15/20 minutes au four à 170 degrés. Tartiner les crostinis avec un peu de duxelles et y déposer le portobello. Émietter le roquefort par-dessus et garnir d'une petite feuille de roquette ou cresson.