

CROQUE VÉGÉTARIEN CHAMPIGNONS ET FROMAGE FONDANT

 Pour 4 personnes

 Préparation : 15 min

 Cuisson : 10 min



INGRÉDIENTS

- 8 tranches de pain de mie
- (ou pain complet / pain de campagne tranché fin)
- 250 g de champignons
- 120 g de fromage fondant
- (emmental, tomme, comté jeune...)
- 2 à 3 c. à c. de moutarde douce ou à l'ancienne
- 20 g de beurre ou un filet d'huile d'olive
- Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Nettoyer et émincer finement les champignons. Les faire revenir à feu moyen avec un filet d'huile, jusqu'à évaporation de l'eau et légère coloration. Saler et poivrer.
2. Tartiner une face des tranches de pain avec un peu de moutarde. Ajouter une couche de champignons, puis le fromage. Refermer avec une seconde tranche de pain.
3. Faire chauffer une poêle à feu doux avec un peu de beurre ou d'huile. Déposer les croques, couvrir et laisser cuire 3 à 4 minutes par face, en pressant légèrement, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et fondants.



Florian Bastier