Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Bruschetta , ricotta-parmesan 24 mois et champignons bruns à l'huile d'olive

Ingrédients

200g de champignons bruns, 0.5l de bouillon de volaille, ½ bouquet de basilic, 1 citron, 100g de ricotta, 50g de parmesan, 1 ciabatta, Huile d'olive, Fleur de sel, Poivre noir du moulin,

Préparation

Râper les ¾ du parmesan et faire des copeaux avec le reste. Presser le citron. Réserver. Déposer la ricotta dans un bol et ajouter le parmesan râpé. Saler, poivrer, bien mélanger et ajouter quelques feuilles de basilic déchirées à la main.
Découper la ciabatta en petits toasts rectangulaires, et les faire légèrement colorer dans l'huile de olive extra vierge avec 1 gousse d'ail écrasée pour les parfumer.
Emincer les champignons, puis les faire cuire quelques instants dans le bouillon de volaille et ajouter 2 branches de basilic. Egoutter au bout de dix minutes et ajouter un filet d'huile d'olive et quelques gouttes de jus de citron.
Garnir les bruschette avec le mélange ricotta parmesan, surmonté de quelques champignons marinés et quelques copeaux de parmesan.

Notes :