

Crostini couronnés de girolles

Ingrédients

Pour 4-6 personnes

papier sulfurisé pour la plaque

250 g de pain (baguette ou pain paillasse, par ex.), coupé en tranche

1 gousse d'ail, coupée en deux

tatare:

100 g de colrave, paré et coupé en dés

100 g de carottes, parées et coupées en dés

50 g de céleri pomme, paré et coupé en dés

3 radis, parés et coupés en dés

1 échalote, finement hachée

200 g de séré mi-gras

1 cc de jus de citron

1 cs de ciboulette, finement ciselée

sel

poivre du moulin

16-18 petites girolles de Tête de Moine



Préparation

préparation: env. 30 min

1. Disposer les tranches de pain sur une plaque chemisée de papier sulfurisé.
2. Griller env. 5 min au milieu du four préchauffé à 250 °C. Frotter avec de l'ail.
3. Tatare: mélanger le colrave, les ca-rottes, le céleri, les radis, l'échalote, le séré, le jus de citron et l'ail des ours, assaisonner.
4. Répartir le tartare sur les tranches de pain. Coiffer d'une girolle, servir sans attendre.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 177 kcal; protéines: 9 g; lipides: 4 g; glucides: 27 g.