

Tranches forestières au Gruyère



Pour 4 personnes

 25 minutes

 6 minutes

Facile

INGRÉDIENTS

100 g de Gruyère de France Entremont
 4 grandes tranches de pain blanc
 5 champignons de Paris
 2 tomates
 10 g de beurre
 2 échalotes émincées
 25 g de crème allégée
 2 cuillères à soupe de persil
 ½ citron, sel et poivre

1 - Faire fondre le beurre avec les échalotes, les champignons coupés finement, et le jus de citron. Saler et poivrer. Faire cuire à feu vif. Ajouter la crème et laisser réduire.

2 - Couper les tomates en petits dés. Griller le pain, recouvrir avec les champignons, puis les tomates, le persil, et le Gruyère de France Entremont.

3 - Passer sous le grill du four 6 min à 180°C (th.6).

4 - Servir avec une salade verte ou des courgettes en rondelles sautées en persillade.

Astuce gourmande : pour les amateurs de goût, ajouter un peu d'ail écrasé sur les champignons lorsque vous les faites rissoler.

