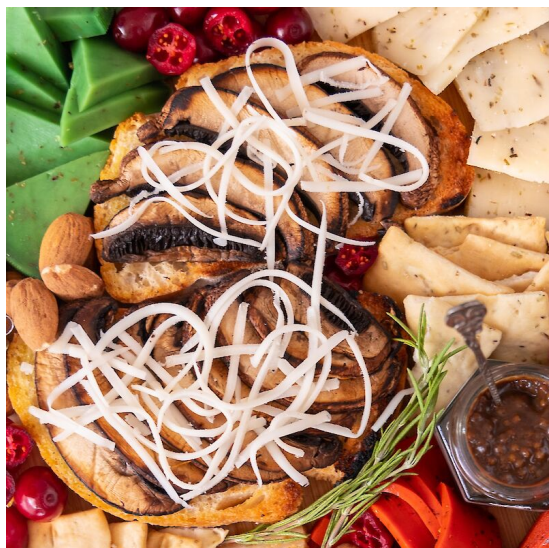




Faire des bruschettas originales avec du portobello & fromage à la truffe



Ingrédients

- 100 gramme de fromage de chèvre Henri Willig truffé, râpé (ou plus bien sûr !)
- 1 gousse d'ail
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 champignons portobello
- 4 morceaux de pain au levain

Méthode de préparation bruschetta au portobello & au fromage de truffe

Vous avez envie de quelque chose de spécial ? Essayez notre recette de bruschetta avec une touche unique : portobello et fromage de truffe. Ces bruschettas sont non seulement un choix sain, mais aussi une véritable explosion de goût pour le déjeuner, le brunch ou l'apéritif. En seulement 20 minutes, vous pouvez préparer ces délicieux plats végétariens. Suivez nos étapes simples et impressionnez avec cette création savoureuse !

La préparation

- 1: Préchauffer le four à 180 degrés.
- 2: Presser la gousse d'ail. Mélangez-la à l'huile d'olive et étalez-la sur le pain au levain. Veillez à mettre les morceaux d'ail sur le pain également, et pas seulement sur l'huile !
- 3: Placez-les dans le four préchauffé pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur dorée sur le dessus.
- 4: Couper les champignons portobello en tranches épaisses et les faire dorer dans une poêle.
- 5: Garnir les bruschettas de champignons portobello, d'une pincée de sel et de fromage râpé.

Prêt à faire votre propre bruschetta avec du portobello & du fromage à la truffe ?

Préparez vous-même de délicieuses bruschettas au portobello et au fromage de truffe ! Un complément facile et savoureux à tout repas. C'est un plaisir pour les amateurs de fromage et de saveurs uniques. Partagez vos résultats et savourez vos bruschettas maison. Buon appetito !