

Tartines de girolles au comté

Ingredients (pour 4 personnes) :

- 4 tranches de pain de campagne au levain (type poilâne), ou bien baguette de campagne,
- 4-500 g de girolles fraîches (une fois nettoyées), surgelées ou en bocaux,
- 80-100 g de Comté,
- 10 g de beurre,
- 1 c. à s. d'huile d'olive,
- 2 gousses d'ail,
- 1 bouquet de persil,
- Sel, poivre.

Préparation et cuisson : 30 min.

Éplucher l'ail ; laver et effeuiller le persil, le hacher finement en réservant quelques belles feuilles. Nettoyer les girolles sous l'eau courante en enlevant les parties abîmées, mais sans les laisser tremper dans l'eau, car elles perdraient leur saveur. Les égoutter sur un papier absorbant.

Griller légèrement les tranches de pain et les frotter d'ail. Émincer finement le reste des gousses.

Faire revenir les champignons à feu moyen dans une poêle anti-adhésive avec l'huile d'olive, le beurre et l'ail. Lorsque l'eau de végétation est complètement évaporée, ajouter le persil haché et poursuivre la cuisson 5 minutes à feu doux. Saler, poivrer.

Juste avant le service, allumer le four sur position gril. Pendant qu'il chauffe, couper le comté en lamelles. Répartir les champignons sur les tartines, couvrir de comté.

Glisser les tartines 5 minutes sous le gril du four. Quand elles sont gratinées à souhait (pas trop!), les retirer du four, parsemer de feuilles de persil restantes et servir aussitôt, avec quelques feuilles de salade.

Remarques : On peut utiliser d'autres fromages à pâte pressée, comme du Beaufort, ou de la tomme de Cantal.