

Croûtons aux champignons Portobello

Ingrédients:

- 2 tranches de pain (style ménage), coupées en dés
- 30 ml (2 c. tab) d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin
- 250 ml (1 tasse) de champignons Portobello, coupés en gros dés
- 30 ml (2 c. tab) d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail hachées
- 15 ml (1 c. tab) de jus de citron
- Sel et poivre du moulin
- 100 g de fromage Manchego ou de cheddar vieilli
- 6 tranches de prosciutto hachées
- Persil frais pour la décoration

Préchauffer le four à 425°F. Dans un bol, mélanger le pain, l'huile, le sel et le poivre. Étaler sur une plaque à biscuits et griller au four. Dans un bol, mélanger les champignons, l'huile, l'ail et le jus de citron. Déposer les champignons dans des ramequins, ajouter les croûtons et le Manchego en morceaux. Déposer au four 10 min. Ajouter le prosciutto et le persil. Servir.

