



CROÛTE FORESTIÈRE



Temps de préparation
20 minutes



Temps de cuisson
1 heure 30



Niveau de difficulté
★ ★

Ingrédients pour 6 personnes

1 kg de champignons de Paris
ou des champignons des bois
si vous êtes cueilleur
100g de champignons secs
2 échalotes
40g de beurre
50cl de crème fraîche épaisse
6 tranches de pain
Sel, poivre

Préparation de la recette

Couper finement les échalotes.

Détailler les champignons de Paris en lamelles.

Faire tremper les champignons secs 10 minutes dans l'eau tiède.

Déroulement de la recette

Faire fondre la moitié du beurre et ajouter les échalotes.

Laisser blondir, ajouter les champignons de Paris et laisser cuire 10 minutes afin qu'ils rejettent leur eau.

Dans une deuxième poêle, faire fondre le reste du beurre et ajouter les champignons secs réhydratés et égouttés. Laisser cuire 10 minutes.

Regrouper les champignons dans la même poêle, laisser évaporer le restant d'eau éventuel et ajouter la crème. Saler et poivrer.

Mettre sur feu doux et laisser épaissir la crème tranquillement, au minimum 1 heure et 10 minutes.

Faire griller vos tranches de pain au grille pain ou à la poêle avec du beurre pour les plus gourmands.

Servir chaud.



N'hésitez pas à rincer vos champignons secs plus longtemps si ce sont des champignons des bois afin de bien les débarrasser de tout sable restant...



Il y a autant de façons de faire la croûte forestière que de cuisinières : certaines ajoutent du vin du Jura, d'autres de la farine, d'autres utilisent de la crème allégée... Alors ne soyez pas gênés de faire quelques changements et surtout, faites-vous plaisir !

N'hésitez pas à laisser cuire votre croûte longtemps et doucement afin que la crème épaississe. Elle n'en sera que meilleure...