



## 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

### La préparation

Sain, savoureux et un excellent complément à votre plateau de fromages !

- Préchauffer le four à 180 degrés.
- 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 !
- Mettez-les au four préchauffé pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur dorée sur le dessus.
- Coupez les champignons portobello en tranches épaisses et faites-les dorer dans une poêle.
- Garnir les bruschettas avec les tranches de portobello, une pincée de sel et du fromage râpé. &nbsp; ;

Facile et plein de saveur

&nbsp; ;