



BRUSCHETTA AUX CHAMPIGNONS, FROMAGE DE BREBIS ET HOUMOUS

€ Coût/portion moyen : 3,18 €

🕒 Préparation : 5 min

🕒 Cuisson : 6 min

INGREDIENTS pour 1 portion

- 80g de houmous pois chiche et sésame INSPIRE
- 1 tranche de pain type campagne
- 100g de mélange de champignons émincés
- ¼ d'oignon rouge émincé
- 1 brin de thym
- 1 brin de persil ciselé pour le dressage
- 25g de fromage de brebis type brousse
- 5 cl d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

PROGRESSION DE LA RECETTE

- 1.** Dans une poêle, faites chauffer l'huile, ajoutez l'oignon et cuire 2min.
- 2.** Ajoutez les champignons, le thym, salez, poivrez et cuire 4min.
- 3.** Pendant ce temps, toastez le pain.
- 4.** Étalez le fromage, puis le houmous. Répartissez les champignons et l'oignon puis parsemez de persil.
- 5.** Finir en assaisonnant avec un filet d'huile d'olive



Aides Culinaires INSPIRE
HOUMOUS pois chiche et
sésame 500g



Retrouvez d'autres inspirations sur :

