

# Têtes de champignons de Paris caramélisées au Balsamique et soya, crostini à l'ail, fromage de chèvre au thym |

**Recette pour 4 personnes**

## **Description**

Un plat goûteux, salé sucré, d'une facilité d'exécution, toujours agréable, un passe par tout.

Il peut être aussi, réaliser sous forme de tapas ou d'accompagnement lors d'un brunch

## **L'astuce du chef**

Il existe deux écoles dans la façon de nettoyer les champignons. Si vous les passez dans un bain d'eau froide ou vous les essuyez avec un linge humide.

Les champignons de paris vont noircir un peu si vous les baignez dans un bain d'eau, mais vu la cuisson qu'ils vont subir, cela n'est pas trop grave

## **Ingrédients**

### Ingrédients

- 227 Gr Champignons de paris
- 6 Cuil. à soupe Vinaigre balsamique
- 3 Cuil. à soupe Sauce soya
- 6 Gousse(s) Ail
- 2 Branche(s) Thym
- 5 Branche(s) Persil plat
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 100 Gr Fromage de chèvre frais

## **Préparation**

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

### Mise en place

Épluchez et hacher finement les gousses d'ail.

Effeuillez le persil, le hacher grossièrement.

Coupez en biseau les oignons verts (sifflet)

Lavez ou essuyez les champignons avec un linge humide.

### Les champignons

Préparez une plaque cuisson pour le four avec une feuille de papier cuisson.

Dans un bol, déposez les têtes de champignons, ajoutez-y le balsamique, le soya, le thym, l'ail et assaisonnez généreusement de sel et poivre.

Étalez le tout sur la plaque de cuisson, placez-les dans le four pour une durée d'environ 20 minutes. À mi-cuisson, prenez le temps de bien mélanger l'ensemble à l'aide d'une cuillère en bois.

### Garnitures

Émiettez grossièrement le fromage de chèvre entre vos doigts

### Montage et finitions

Dans une assiette creuse, déposez les champignons caramélisés au fond, puis parsemez sur la surface le fromage de chèvre, finalisez en parsement les sifflets d'oignons verts.

**Bon appétit!**