



" Ces bruschette, ce sont toutes les saveurs de l'hiver réunies sur une tranche de pain. "

Simone

BRUSCHETTE D'HIVER

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS


- 4 tranches** de pain de campagne ou de focaccia
- 150 g** de cèpes
- 150 g** de champignons de Paris
- 150 g** de pleurotes
- 3** rutabagas
- 500 ml** de bouillon maison (recette disponible dans le Club Casa Zanoni)
- 2** gousses d'ail confit
- 3** gousses d'ail
- 2** burrate
- 1 bouquet** de romarin
- 2 C.à.S** de miel
- 30 g** de parmesan*
- 20 g** de beurre
- 1 bouquet** de basilic nain

* retrouvez le produit dans l'épicerie



PRÉPARATION

1. Éplucher les rutabagas et les couper en cubes. Les faire rissoler dans une grande poêle profonde huilée avec du sel et du romarin. Ajouter le miel, deux gousses d'ail et faire caraméliser.

 **Enlever le romarin au bout de cinq minutes de cuisson pour éviter qu'il ne rende le plat amer.**

2. Mouiller le rutabaga avec du bouillon. Couvrir et laisser cuire trente minutes à feu moyen. Surveiller régulièrement et ajouter du bouillon si nécessaire. Une fois cuit, écraser grossièrement et réserver.

3. Nettoyer les champignons de Paris. Les couper en quatre et les faire rissoler à feu vif dans une poêle huilée avec une branche de romarin. Terminer la cuisson avec une noix de beurre. Réserver.

4. Répéter l'opération pour les cèpes, puis pour les pleurotes.

5. Faire griller les tranches de pain à la poêle avec un filet d'huile d'olive, du sel, du romarin et une gousse d'ail. Disposer sur une assiette.

6. Monter les bruschette. Étaler une couche de rutabaga sur le pain, puis le mélange des trois champignons et quelques morceaux de burrata. Parsemer de feuilles de basilic nain et de parmesan râpé. Servez immédiatement.

**CLUB
CASA ZANONI**