

PAIN PLAT ORIGINAL CHAMPIGNONS ET FROMAGE

Relevez votre apéro avec ce pain plat aux champignons sauvages et fromage grillé bien croustillant et dégoulinant. Le mélange à frictionner original est notre passe-partout incontournable, fait d'un savoureux mélange de sel, ail, citron et oignon. Saupoudrez-le sur du pain grillé, des légumes et plus encore.

TEMPS DE PRÉPARATION: 15 minutes

TEMPS DE CUISSON: 15 minutes

PORTIONS: 4

INGRÉDIENTS:

2 grosses échalotes, pelées et coupées en deux sur la longueur

3 c. à table (45 ml) plus 2 c. à thé (10 ml) d'huile d'olive extra vierge, divisée

1 lb (450 g) de champignons sauvages mélangés (cremini, shiitakes, pleurotes), brossés et hachés grossièrement

4 c. à thé (20 ml) de mélange à frictionner original , divisé

1 grand pain plat

½ tasse (125 ml) de fromage mozzarella, râpé (pèse 1,5 once)

¼ tasse (50 ml) de fromage fontine, râpé

1 tasse (250 ml) de feuilles de mini roquette peu tassées

INSTRUCTIONS:

1. Préchauffer le gril à feu moyen élevé. Nettoyer les grilles puis les badigeonner d'huile.
2. Badigeonner les échalotes avec 1 c. à thé (5 ml) d'huile d'olive et les déposer sur des grilles. Cuire avec le couvercle fermé jusqu'à ce que le tout soit ramolli et légèrement noirci, de 5 à 6 minutes. Retirer les échalotes sur une planche à découper et trancher une fois qu'elles sont suffisamment froides pour être manipulées.
3. Déposer le panier pour barbecue Vermont Castings sur un côté des grilles.
4. Dans un grand bol, mélanger 2 c. à table (30 ml) d'huile d'olive avec les champignons et 3 c. à thé (15 ml) de mélange à frictionner original jusqu'à ce que les champignons soient bien enrobés.
5. Transférer les champignons dans le panier pour barbecue et cuire, avec le couvercle fermé, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les champignons soient ramollis, de 8 à 10 minutes. Réserver les champignons dans un bol et retirer le panier pour barbecue du gril.
6. Déposer les pains plats directement sur la grille face vers le bas et cuire jusqu'à ce qu'ils soient légèrement noircis, 1 minute. Retourner le pain plat et griller pendant 1 minute.
7. Garnir de champignons, d'échalotes et des deux fromages, en laissant une bordure de po (1,25 cm) sur chaque côté. Fermer le couvercle et cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré, de 2 à 3 minutes.
8. Transférer le pain plat sur une planche à découper et badigeonner la croûte extérieure avec 2 c. à thé (10 ml) d'huile d'olive et 1 c. à thé (5 ml) de mélange à frictionner original.
9. Verser les 2 c. à thé (10 ml) d'huile d'olive restantes sur le pain plat, garnir de bébé roquette, puis trancher et servir.

