

## CROSTINIS DE COURGE AUX CHAMPIGNONS



### **Ingédients (4 personnes)**

#### **Crostinis :**

- 500 g de courge (ex Butternut)
- 2 gousses d'ail
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

#### **Garniture :**

- 300 g de gros champignons
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

#### **Sauce :**

- Brins de thym
- 1/2 botte de ciboulette
- 2 c à soupe de jus de citron
- 2 c à soupe de miel d'acacia
- un peu de poivre

Préchauffer le four à 220°C

Couper la courge en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur et les déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson.

Presser l'ail et le mélanger à l'huile d'olive. Saler et poivrer. Répartir sur les tranches de courge.

Cuire 10 mn dans la partie supérieure du four.

Couper les gros champignons en tranches, huiler. Bien chauffer une poêle et les faire griller. Saler, poivrer.

Effeuiller le thym, couper grossièrement avec la ciboulette. Mélanger avec le jus de citron et le miel. Poivrer.

Dresser les champignons sur les tranches de courge, répartir la sauce aux herbes et parsemer de fleur de sel.

#### **Remarque :**

Pour une entrée plus festive remplacer les champignons de Paris par des cèpes ou un mélange de champignons des bois.