

## **CROSTINIS DE COURGE AUX CHAMPIGNONS**



### ***Ingrédients (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.*