Pain de sorcière

Avec Vita+ Flocons d'Avoine

Plat principal En-cas

4 personnes

10 min

Un classique absolu que vous trouverez dans les meilleures brasseries est le champignon grillé. Avec peu de temps et d'ingrédients, vous pouvez également faire le champignon grillé vous-même rapidement et facilement. Combinez du pain à l'avoine sain et croustillant avec des champignons cuits au four avec goût et terminez avec du savoureux prosciutto et du parmesan. Un snack rapide, savoureux et sain pour lequel tout le monde fond.

Ingrédients

- 1 pain Vita+ Flocons d'Avoine
- 400 g de mélange de champignons au choix (shiitake, champignons de Paris, champignons bruns, girolles, Pied-de-mouton,...)
- 10 branches de persil plat
- 4 tranches de prosciutto
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Poivre
- Sel
- Parmesan
- 1/2 piment

- Nettoyez les champignons et coupez-les en morceaux.
- Hachez le persil. Émincez l'échalote et le piment.
- Faites cuire les champignons et l'échalote à feu vif dans l'huile d'olive. Salez et poivrez généreusement.
- Pressez l'ail et ajoutez le persil haché.
- Découpez le pain Vita+ Flocons d'Avoine en 4 tranches. Faites-les dorer dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.

Cette recette est faite avec Vita+ Flocons d'Avoine

Vita+ Flocons d'Avoine réunit tous les bienfaits des flocons d'avoine, des graines de tournesol et des graines de lin dans un pain délicieux.

- Disposez le mélange de champignons sur les toasts et garnissez de prosciutto et de copeaux de parmesan.