



Super facile  
 35 mn de préparation  
 10 mn de cuisson  
 Assez cher  
 Veggie

Ingrédients pour 4 pers. :

8 tranches de pain

- Faites griller les tranches de pain et coupez-les en petits morceaux de taille +/- identique.
- Coupez les bouts terreux des champignons. S'ils ne sont pas très sales, essuyez-les avec un torchon humide, sinon rincez-les rapidement sous l'eau froide et essuyez-les avec du papier absorbant. Coupez-les en fines lamelles.
- Dans une poêle, faites chauffer une cuillère à soupe d'huile et le beurre. Quand elle est bien chaude, saisissez les champignons pendant +/- 10 mn jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Salez et poivrez.
- Égouttez la burrata et coupez-la en morceaux légèrement plus petits que les morceaux de pain.
- Garnissez les tranches de pain de champignons puis de burrata.
- Arrosez d'un filet d'huile d'olive, poivrez, parsemez de thym effeuillé et servez aussitôt.

- 300 g de champignons de Paris
- 1 burrata
- 10 g de beurre
- 2 branches de thym
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

**Variantes :**

Les possibilités sont infinies... Vous pouvez par exemple faire une version au fromage de chèvre, poivrons (cuits au four et pelés) et filet d'anchois à l'huile d'olive.  
 Cf. en bas de page pour d'autres idées.

💡 Pour gagner du temps, achetez une baguette de pain chez votre boulanger et demandez-lui de la trancher. Préchauffez votre four à 150°C. Étalez les tranches de pain sur une plaque de cuisson et enfournez jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées.

