

# TARTINE AUX CHAMPIGNONS ET À L'ÉPOISSES

Posted on octobre 28, 2019 by Florence Breuil



Category: [Tartines](#)

Tag: [Champignons](#)



L'automne nous offre avec les champignons de quoi réaliser de fameuses tartines. N'ayez pas peur de les marier avec un fromage typé qui s'accordera avec leurs saveurs de sous-bois.

Comptez 150g à 200g par personne. Tout dépend de la taille de vos tranches de pain... Choisissez-en un au goût prononcé (comme une tourte de seigle) ainsi qu'un peu d'époisses.

Commencez par faire revenir vos champignons dans une poêle (ici chanterelles et girolles) simplement avec un peu de beurre demi-sel. Histoire de leur donner une jolie couleur dorée.

Préchauffez votre four à 210°. Posez quelques fines lamelles d'époisses sur chaque tranche de pain

avant de les recouvrir de vos champignons. Enfournez pour 5-6 minutes, que le goût franc de ce fromage embrasse en fondant celui des champignons. Au moment de servir, parsemez de quelques feuilles de persil plat.

