

# Atelier sur les champignons avec la Ferme des Sept Crans

## Croûtons de champignons façon "bruschetta" (pour une entrée ou en amuse-gueule!)

### Ingrédients (pour une portion de 6 croûtons environ) :

- 160 grammes de champignon
- 1 c. à soupe de beurre (pour la cuisson des champignons)
- La moitié d'un petit poivron rouge (environ 3 c. à soupe)
- Un oignon vert
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
- 6 croûtons de pain baguette (environ 1/2 baguette)
- Sel au goût
- Poivre au goût
- Crème fraîche en garniture (facultatif)

### Matériel pour l'atelier (par table) :

- Planche à découper
- Couteau de cuisine
- Bol pour mélanger les ingrédients
- Cuillère à soupe (pour mesurer quantité huile et vinaigre et garnir les croûtons)
- Cuillère à thé (pour tartiner les croûtons de crème fraîche)