



## Bruschettas au portobello et au fromage de truffe



### Ingrédients

- 100 gr de fromage de chèvre Henri Willig Truffe, râpé (ou plus bien sûr !)
- 1 gousse d'ail
- 4 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 champignons portobello
- 4 morceaux de pain au levain

Vous avez envie de quelque chose de spécial ? Essayez notre recette de bruschetta avec une touche unique : portobello et fromage de truffe. Ces bruschettas ne sont pas seulement un choix sain, mais aussi une véritable explosion de goût pour votre déjeuner, votre brunch ou comme apéritif. En seulement 20 minutes, vous pouvez préparer ces délicieux plats végétariens. Suivez nos étapes simples et impressionnez avec cette création savoureuse !

### La préparation

- 1: Préchauffer le four à 180 degrés.
- 2: Presser la gousse d'ail. Mélangez-la à l'huile d'olive et étalez-la sur le pain au levain. Veillez à mettre les morceaux d'ail sur le pain également, et pas seulement sur l'huile !
- 3: Placez-les dans le four préchauffé pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur dorée sur le dessus.
- 4: Couper les champignons portobello en tranches épaisses et les faire dorer dans une poêle.
- 5: Garnir les bruschettas de champignons portobello, d'une pincée de sel et de fromage râpé.

## Quelle est la meilleure façon de conserver le fromage à la truffe ?

Le fromage à la truffe se conserve idéalement au réfrigérateur, enveloppé dans du papier sulfurisé ou de l'étamine, puis dans une boîte hermétique. De cette façon, vous vous assurez que le parfum puissant de la truffe se propage et que le fromage se dessèche. Il est préférable de ne pas conserver le fromage dans un film plastique, car il risque de transpirer et de moisir.

Consommez de préférence le fromage à la truffe dans les 5 à 7 jours suivant son ouverture, afin que sa saveur reste optimale.

### Conseils de dégustation et de variation :

- **Fromage de chèvre au miel** : Quelque chose de différent sur la Bruschetta ? Essayez la combinaison de fromage de chèvre et de miel pour un goût crémeux et sucré. Rendez le plat encore plus luxueux en y ajoutant des noix ou du thym frais.
- **Conseil** : Servez la bruschetta avec un Pinot Grigio frais, un Merlot rouge ou un Prosecco pétillant.



**HENRI WILLIG**  
*The Cheese Family*

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

- **Ajoutez de l'oignon caramélisé** : l'oignon caramélisé apporte une saveur délicieusement sucrée, offrant un contraste parfait avec le portobello terreux et la saveur intense du fromage de truffe. Pour préparer l'oignon caramélisé, faites frire brièvement des oignons avec un peu de beurre, une pincée de sel et un peu de sucre roux.
-