



Kaviari Maison

TARTINE DE CHÈVRE ET
CHAMPIGNONS POÊLÉS



IDÉES RECETTES

Kaviari Maison

Tartine de chèvre et champignons poêlés

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 25 min.

Temps de cuisson : -

4 tranches de miche de pain de Poilâne · huile d'olive · 200g de chèvre frais · beurre · 500g de champignons de Paris · ½ botte ciboulette · poivre noir · sel · **125g caviar Baenki**

Badigeonnez les tranches de pain d'huile d'olive, puis faites-les griller à la poêle. Tartinez-les de chèvre frais. Lavez et émincez les champignons, puis faites-les revenir à feu vif dans une poêle avec une noix de beurre pendant quelques minutes. Poivrez, salez légèrement et ajoutez la ciboulette finement ciselée. Répartissez les champignons sur les tartines, puis déposez le caviar sur le dessus juste avant de servir.