

*Petits toasts de « ciabatta » à la duxelle de champignons aux olives noires, fromage de chèvre et escargots gratinés au « pistou » sur salade de pousses d'épinards*



Pour 4 personnes :

2 pain « Ciabatta » a l'huile d'olive de la boulangerie Jouannet à Vichy

40 g de beurre

4 échalotes hachées très finement

400 g de champignons de Paris bien blanc lavé

60 g d'olives noire dénoyautées hachées fins 1dl de crème UHT

24 escargots

2 fromages de chèvre ½ secs ou frais de la Montagne Bourbonnaise

1 dl d'huile d'olive 1<sup>er</sup> pression 50g de pignons de pins grillés ,3 tomates cerise coupées en 4,

10 à 15 feuilles de basilic (environ 25 g)

2 gousses d'ail nouveau hachées très finement

300 g de pousses d'épinards équeutées, lavées et séchées

Sel fin, poivre du moulin. Fines herbes (ciboulette, cerfeuil) et germes de légumes (radis, poireaux)

Hacher les champignons de Paris très fins, faire revenir à feu très doux les échalotes dans une casserole jusqu'à légère coloration, ajouter les champignons ,les olives et continuer la cuisson jusqu'à évaporation totale de l'eau de végétation. Ajouter la crème cuire 3 min, rectifier l'assaisonnement, et débarrasser ensuite au froid.

Mixer ensemble l'huile d'olive les pignons de pins et l'ail, incorporer ensuite très rapidement le basilic équeuté et hâché, saler et poivrer cela doit faire une émulsion, débarrasser.

Préchauffer le four à 200°C.

Couper le pain en tranches (3/personnes d'une épaisseur de 0,5cm) et tapisser chacune d'une couche de duxelle, puis ½ tranche de fromage de chèvre, 2 escargots avec ¼ de tomates cerise et napper ensuite chaque escargots avec une cuillère à café de « pistou » poser les toasts sur une plaque et passer ensuite au four pendant 8 à 10 min (avec un four traditionnel) 5min (avec un four à air pulsé).

Assaisonner à l'huile d'olive les pousses d'épinards , saler et poivrer et les poser en rosace sur chaque assiette. Faire avec le reste des pousses une chiffonnade, la mélanger avec les fines herbes et les germes assaisonner et poser au centre des assiettes

Poser ensuite les tartines chaudes autour de cette chiffonnade avec les brins de ciboulette.

Source : Recette de Jean-Jacques Barbot, L'Alambic, Vichy pour La Chronique du Lecteur