

# Têtes de champignons de Paris caramélisées au Balsamique et soya, crostini à l'ail, fromage de chèvre au thym et bacon

## Recette pour 4

### Description

Un plat goûteux, salé sucré, d'une facilitée d'exécution, toujours agréable, un passe par tout.

Il peut être aussi, réaliser sous forme de tapas ou d'accompagnement lors d'un brunch

Option de plat végétarien si vous retirez le bacon

### L'astuce du chef

Il existe deux écoles dans la façon de nettoyer les champignons. Si vous les passez dans un bain d'eau froide ou vous les essuyez avec un linge humide.

Les champignons de paris vont noircir un peu si vous les baignez dans un bain d'eau, mais vu la cuisson qu'ils vont subir, cela n'est pas trop grave

### Ingrédients

#### Ingrédients

- 1 Casseau(x) Champignons de paris
- 6 Cuil. à soupe Vinaigre balsamique
- 3 Cuil. à soupe Sauce soya
- 6 Gousse(s) Ail
- 2 Branche(s) Thym
- 5 Branche(s) Persil plat
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 250 Gr Bacon
- 150 Gr Fromage de chèvre frais
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

#### Mise en place

Épluchez et hacher finement les gousses d'ail.

Effeuillez le persil, le hacher grossièrement.

Coupez en biseau les oignons verts (sifflet)

Coupez le bacon en lardon

Lavez ou essuyez les champignons avec un linge humide.

### Les champignons

Préparez une plaque cuisson pour le four avec une feuille de papier cuisson.

Dans un bol, déposez les têtes de champignons, ajoutez-y le balsamique, le soya, le thym, l'ail et assaisonnez généreusement de sel et poivre.

Étalez le tout sur la plaque de cuisson, placez-les dans le four pour une durée d'environ 20 minutes. À mi-cuisson, prenez le temps de bien mélanger l'ensemble à l'aide d'une cuillère en bois.

### Garnitures

Dans une poêle bien chaude, faites revenir les lardons, donnez-leur une belle coloration.

Émiettez grossièrement le fromage de chèvre entre vos doigts.

### Montage et finitions

Dans une assiette creuse, déposez les champignons caramélisés au fond, déposez dessus le bacon, puis parsemez sur la surface le fromage de chèvre, finalisez en parsemant les sifflets d'oignons verts.

**Bon appétit!**