

# TARTINES AU FROMAGE À LA CIBOULETTE, POIVRONS GRILLÉS ET CHAMPIGNONS DE PARIS

Recette par **Nadia Paprikas**

Des tartines ensoleillées et savoureuses à préparer tout au long de l'année ! En hiver, optez pour des poivrons grillés en bocal. En été, profitez de la pleine saison des poivrons pour les griller vous même au four ou sur la flamme de votre gazinière. Retirez ensuite la peau et arrosez-les d'un bon filet d'huile d'olive.

Difficulté : **Facile** Coût : **Bon marché** Temps de préparation : **15 min**  
Temps de cuisson : **8 min**

## Ingrédients (4 personnes)

### Pour les tartines

4 tranches de pain de campagne légèrement grillées  
100 g de fromage à tartiner  
1 cuil. à soupe de ciboulette ciselée  
200 g de poivrons grillés à l'huile  
5 champignons de Paris  
2 cuil. à soupe d'huile d'olive  
1 gousse d'ail hachée  
Sel  
Poivre

### Pour servir

1 laitue

## Matériel

Couteau d'office  
Planche à découper  
Poêle  
Bol(s)



## Préparation

### ÉTAPE 1 :

Dans un bol, mélangez le fromage à tartiner avec la ciboulette, un filet d'huile d'olive, le sel et le poivre.  
Nettoyez et coupez les champignons en lamelles.  
Faites revenir 5 minutes les champignons dans une poêle avec l'huile d'olive et l'ail haché. Salez et poivrez.  
Coupez les poivrons grillés en lamelles.

### ÉTAPE 2 :

Tartinez les tranches de pain de fromage blanc.  
Disposez les lamelles de poivrons grillés puis par-dessus les champignons de Paris.  
Saupoudrez de ciboulette ciselée. Salez et poivrez si besoin.  
Dégustez.

