

Toast aux champignons et poulet

Les ingrédients

- 4 tranches de Poulet HERTA®
- 500g de mélange de champignons
- 4 tranches de pain complet
- 100g de cottage cheese (fromage frais)
- Quelques brins de ciboulette
- 1 gousse d'ail

Préparation:

- Hachez la ciboulette, écrasez l'ail et coupez les champignons.
- Faites chauffer une poêle et faites griller les tranches de pain complet sans matière grasse de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Retirez de la casserole.
- Dans la même poêle, faites chauffer un filet d'huile d'olive. Ajoutez l'ail, la ciboulette et les champignons jusqu'à ce que les champignons soient al dente. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
- Tartinez les toasts de fromage frais, garnissez d'une tranche de **Poulet HERTA** et terminez par les champignons sautés. Servez avec une salade.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **4**

