

# Pain perdu aux champignons, mâche, bleu

Bonjour à toutes et tous,

J'aurais voulu vous retrouver ce matin pour une balade, mais le mauvais temps du Sud Ouest en a décidé autrement. Je vous propose donc en remplacement une savoureuse recette qui a agrémenté notre récente table de Noël.

La préparation des fêtes pour moi rime avec une grande session de « pillage » de revue et sites de cuisine. Même si je finir pas en connaître certains par cœur, j'y trouve toujours de nouvelles idées. Parfois, un simple changement de regard, d'état d'esprit, d'envie, vous fait trouver une recette très appétissante, alors qu'elle avait été reléguée dans la catégorie « bof » l'année d'avant. C'est le cas de cette idée de pain perdu salé, trouvée dans un « vieux » Saveur Magazine spécial fêtes. Le pain perdu n'est pas dans mes classiques mais cette année il m'a tapé dans l'œil. C'est simple, c'est facile à réaliser et l'on peut l'adapter à ses goûts, – notamment végétariens – . Elle se compose au final :

- d'un pain perdu salé, bien relevé en poivre et muscade
- d'une bonne poêlée de champignons de paris
- de mâche du jardin pour la fraîcheur
- et de piquants morceaux de bleu pour relever.

Le tout se prépare très vite (on peut même gagner du temps en cuisinant les champignons la veille puis réchauffant au moment du service). Côté saveurs, les éléments s'accordent très bien. Côté textures, on retrouve croustillant, du moelleux, du fondant, du piquant, de quoi composer soit même ses fourchettes... Tout mes convives de Noël se sont régalés en appréciant la légèreté de l'entrée. Pour couronner le tout, mes plus si petits gourmands m'ont soufflé l'idée en refaire en plat central pour les mois d'hiver. Comme quoi ☐

J'avais donc envie de partager cette recette avec vous. J'espère qu'elle vous inspirera pour le quotidien ou les fêtes. Bonne journée !



- Pain perdu salé -  
poêlée de champignons

## **Recette : Pain perdu champignons, mâche et bleu**

Saison de la recette : Octobre à Mars inclus

Temps de préparation : 20 minutes (en 2 fois)

Temps de cuisson : 20 minutes

### **# Ingrédients**

Pour 4 entrées:

Pour le pain perdu salé :

- 1/2 à 2/3 de baguette
- 2 œufs
- 15 à 20 cl de lait
- sel, poivre, noix de muscade
- 30 g de beurre + 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive

Pour la poêlée de champignons

- 400 g de champignons de Paris
- 2 gousses d'ail (petites)
- 2 échalotes
- 5-6 brins de persils
- sel, poivre
- huile d'olive

Pour la garniture

- 4 poignée de mâche
- 100 g de roquefort ou de fromage bleu

### **# Réalisation**

**Etape 1 : Poêlée de champignons**

- Brossez les champignons, retirez les morceaux abimés et émincez-les.
- Épluchez et hachez les échalotes. Épluchez et hachez l'ail. Lavez le persil, hachez le et réservez le.
- Dans une poêle, faites chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive puis placez les champignons et les échalotes. Salez et faites cuire à

feu moyen pendant 10 minutes.

- Ajoutez l'ail. Laissez encore sur le feu jusqu'à ce que les champignons soient bien cuits
- Mélangez avec le persil et réservez.

## **Etape 2 : Préparation du pain perdu**

- Coupez la baguette en tranches de 2 cm d'épaisseur environ.
- Dans un saladier, fouettez les oeufs avec le lait. Salez, poivrez, ajoutez de la noix de muscade. Faites tremper le pain pendant 5 à 10 minutes.
- Dans une poêle, faites fondre le beurre avec l'huile.
- Placez les morceaux de pain et faites dorer à feu vif 3 à 5 minutes de chaque côté.

## **Et pour finir : Dressage**

- Pendant la trempette du pain lavez et égouttez la mâche. Coupez le fromage en petits morceaux ou lamelles.
- Préparez les assiettes en répartissant la mâche
- Placez bien chaud le pain et la poêlée de champignons.
- Parsemez de morceaux de fromage

## **# Astuces**

- N'hésitez pas à utiliser une baguette rassie ou faire rassir votre baguette 1 journée avant de préparer la recette.
- *Variantes* : vous pouvez aussi ajouter des morceaux de noix ou changer le fromage par du fromage de chèvre.
- *Conservation* : le pain perdu ne se conserve pas, mais vous pouvez préparer la poêlée de champignons la veille et la réchauffer doucement.



© Au Fil du Thym

Pain perdu salé, champignons, mâche noix.