Fondue crémeuse à la mozzarella aux champignons

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 petite baguette
huile d'olive
1 gousse d'ail
2 cuillères à soupe de beurre de cuisson
400 grammes de mélange de champignons blancs et bruns (coupés en lamelles)
2 brins de romarin
1 poignée feuille de sauge
280 grammes de mozzarella de buffle
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Coupez la baguette en fines tranches, badigeonnez-les d'huile d'olive et assaisonnez de poivre et de sel. Faites dorer le pain des deux côtés dans une poêle-gril. Frottez les tranches avec une gousse d'ail coupée en deux et réservez.**

2. **Faites fondre le beurre dans une grande poêle allant au four. Ajoutez les champignons, le romarin et la sauge. Salez, poivrez et faites cuire 5 minutes à feu vif, jusqu'à ce que les champignons soient bien dorés.**

3. **Déchirez la mozzarella en morceaux et répartissez-les sur les champignons. Placez sous le gril du four préchauffé pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que la mozzarella soit fondue et légèrement dorée. Servez avec les toasts à l'ail.**