



CROSTINI AU FROMAGE PROVOLONE et aux champignons

24 amuse-gueule

30 ml	huile d'olive extra vierge PASTENE	2 c. à s.	
12	têtes de champignons frais, nettoyées et coupées en 4	12	
1	gousse d'ail, écrasée et hachée	1	
15 ml	persil frais haché	1 c. à s.	
5 ml	origan frais haché	1 c. à thé	
60 ml	pâte d'olives noires à tartiner PASTENE	4 c. à s.	
24	tranches de baguette, badigeonnées d'huile et grillées	24	
100 g	fromage provolone italien PASTENE, tranché sel et poivre	4 oz	

- Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive à feu vif. Y faire cuire les champignons et l'ail pendant 5 minutes, en remuant de temps à autre. Saler et poivrer au goût. Ajouter la moitié des fines herbes et réserver.
- Préchauffer le gril du four.
- Étaler la pâte d'olives noires sur les tranches de pain grillées. Garnir de champignons à l'ail et de fromage, parsemer des fines herbes qui restent. Mettre au four jusqu'à ce que le fromage soit fondant. Servir aussitôt.