

## Croque de patate douce aux champignons et au Brugge Prior

### Ingredienten:

- Ingrédients pour 16 croques
- 2 patates douces épluchées
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- poivre et sel
- 1 échalote pelée
- 100 g de champignons blonds
- une noix de beurre Brugge
- 1 pointe d'ail pressée
- 2 c. à s. de persil haché
- 2 à 3 tranches de Brugge Prior

### Préparation:

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Découpez les patates douces en rondelles de +/- 1 cm d'épaisseur. Badigeonnez-les d'huile d'olive ; poivrez et salez. Disposez-les sur une plaque de four tapissée de papier cuisson et enfournez-les. Laissez-les cuire à point 15 minutes.
- Émincez entre-temps l'échalote et les champignons.
- Faites fondre une noix de beurre dans une marmite et cuisez-y l'échalote et l'ail jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
- Augmentez le feu, ajoutez les champignons et cuisez à point. Assaisonnez de poivre, sel et persil.
- Mettez le hachis de champignons sur le croque de patate douce.
- Découpez des rondelles de la taille du croque dans le Brugge Prior et posez-y les duxelles.
- Enfournez 10 minutes jusqu'à ce que le fromage fonde et se colore légèrement.
- Garnissez à l'aide du reste de persil.

4 personen

30 min

Entrée

2.5

---

**Source:** <https://www.bruggefromage.be/recettes/croque-de-patate-douce-aux-champignons-et-au-brugge-prior>