

Roulés aux champignons (Le palais gourmand)

4 tranches bacon, en morceaux

2 ½ tasses (625 ml) champignons, émincés

1 oignon, émincé

4 oz (115 g) fromage à la crème, de marque Philadelphia

15 tranches pain sandwich +ou -

1 ¼ tasse (315 ml) beurre, fondu ou huile d'olive

Préchauffer le four à 375°(190°). Cuire les 3 premiers ingrédients ensemble de 5 à 8 minutes, tendre mais pas trop croustillant. Mélanger dans le fromage en crème et réserver. Préparer le pain en enlevant les croûtes et en les aplatissant avec un rouleau à pâte. Étendre 1 à 2 c. à table du mélange sur chacune des tranches de pain et rouler serré. Mettre un cure-dent ou la couture en dessous, mettre sur une plaque à biscuit et badigeonner les rouleaux de beurre fondu ou d'huile d'olive. Cuire durant 15 à 20 minutes en retournant les rouleaux à mi-cuisson. Couper les rouleaux en bouchées et servir.