

Whipped Ricotta Crostini

with Balsamic Mushrooms

20 Minutes

Start here

Before starting, preheat the broiler to high. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, medium bowl, measuring spoons, spatula, large non-stick pan

Ingredients

	2 Person
Demi Baguette	1
Ricotta Cheese	100 g
Mushrooms	113 g
Balsamic Vinegar	1 tbsp
Garlic, cloves	1
Chives	7 g
Cream Cheese	43 g
Oil*	
Salt and Pepper*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep and toast crostini

- Slice **baguette** crosswise into ½-inch slices.
- Thinly slice **chives**.
- Thinly slice **mushrooms**.
- Peel, then mince or grate **garlic**.



3 Sauté mushrooms and whip ricotta

- Heat a large non-stick pan over medium-high heat.
- When hot, add **1 tbsp oil**, then **mushrooms**. Cook, stirring occasionally, until softened, 5-6 min. Season with **salt and pepper**.
- Remove from heat, then stir in **vinegar**.
- Add **ricotta, cream cheese, half the chives** and **¼ tsp garlic** to a medium bowl. Season with **salt and pepper**. Using a spatula or hand-mixer, beat until smooth, 2-3 min.



2 Toast crostini

- Add **baguette slices** to an unlined baking sheet. Drizzle with **1 ½ tbsp oil**. Season with **salt and pepper**, then toss to coat.
- Broil **baguette slices** in the **middle** of the oven until golden-brown and crisp, 3-5 min. (**TIP**: Keep an eye on them so they don't burn!)



4 Finish and serve

- Spread **½ tbsp whipped ricotta** over each **crostini**.
- Top **crostini** with **balsamic mushrooms**, then sprinkle **remaining chives** over top.

Crostinis à la ricotta fouettée

avec champignons balsamiques

20 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée). Laver et sécher les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, spatule, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes
Demi-baguette	1
Ricotta	100 g
Champignons	113 g
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe
Gousses d'ail	1
Ciboulette	7 g
Fromage à la crème	43 g
Huile*	
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



Préparer les ingrédients

- Couper la **baguette** sur la largeur en tranches de 1,25 cm (1/2 po).
- Émincer la **ciboulette** et les **champignons**.
- Peler ou émincer ou presser l'**ail**.



Sauter les champignons et fouetter la ricotta

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile**, puis les **champignons**. Cuire de 5 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent. **Saler** et **poivrer**. Retirer la poêle du feu, et incorporer le **vinaigre**.
- Dans un bol moyen, ajouter la **ricotta**, le **fromage à la crème**, la **moitié** de la **ciboulette** et **1/4 c. à thé d'ail**. **Saler** et **poivrer**. Avec une spatule ou un mélangeur, battre de 2 à 3 min, jusqu'à consistance lisse.



Griller les crostinis

- Sur une plaque à cuisson, disposer les **tranches de baguette**. Arroser de **1 1/2 c. à soupe d'huile**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Griller au **centre** du four de 3 à 5 min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Terminer et servir

- Étendre **1/2 c. à soupe** de **ricotta fouettée** sur **chaque crostini**.
- Garnir les **crostinis** de **champignons balsamiques**, puis parsemer du **reste** de la **ciboulette**.