

GROS CHAMPIGNONS GRATINES AU BEAUFORT D'ETE

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes



Ingrédients

8 gros champignons de Paris
150 g de tomates cerises
40 g + 50 g de beurre demi-sel
60 g de farine
150 g de beaufort d'été
2 c. à soupe de basilic ciselé
2 gousses d'ail
1,5 c. à soupe de vinaigre balsamique
Sel, poivre

Mettez 40 g de beurre dans une petite casserole avec les gousses d'ail écrasées et faites chauffer en mélangeant jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

Coupez les tomates cerises en deux et 100 g de beaufort en dés. Ajoutez 1 c. à soupe de basilic, le vinaigre balsamique, poivrez et mélangez.

Râpez le beaufort restant et mixez avec la farine, le reste de basilic, 50 g de beurre salé et du poivre jusqu'à obtenir une pâte à crumble.

Retirez les pieds des champignons et lavez les têtes. Placez-les dans un plat à four. Badigeonnez-les de beurre à l'ail des deux côtés puis garnissez le creux de la préparation tomate-beaufort et ajoutez des miettes de crumble au beaufort.

Mettez à cuire au four à 210°C pendant 20 minutes.

Astuce : pour une version plus légère, remplacez le crumble par des petits croûtons.

Recette et stylisme : Annelise Chardon
Crédit photo : Julie Mechali / Cniel