**Gros champignons gratinés au Beaufort d’été**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Pour 4 personnes**

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Une image contenant différent, plat, repas, plusieurs

Description générée automatiquement

**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 : Annelyse Chardon

Crédit photo : Julie Mechali / Cniel