

Beaufort sur Croûtes Savoyardes aux champignons



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

12 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage Beaufort : 100 g râpé

4 tranches de pain de mie

200 g champignons blancs

100 g crème

50 g beurre

2 échalotes

sel, poivre

Préparation

Découpez 4 tranches de pain de mie de 2 cm d'épaisseur. Ecroûtez et rôtissez-les. Lavez à l'eau vinaigrée, équeutez, hachez les champignons et les échalotes. Versez dans une sauteuse avec 30 g de beurre. Laissez étuver doucement 1/4 d'heure. Versez 30 g de crème (2 cuillérées) pour lier. Dressez les croûtes dans un plat à four. Couvrez avec la farce de champignons. Semez le fromage râpé puis le reste de la crème sur l'ensemble. Enfouez et gratinez 10 minutes à 240°.