

Chabichou du Poitou et girolles



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



ANDROUET

Ingrédients

FROMAGE : Chabichou du Poitou fermier bien affiné (1)
500g de Girolles
2 c. à soupe de miel liquide
sel, poivre

Préparation

Préchauffez le four à th.6 (180°C) sur la position grill.

Lavez rapidement puis essuyez les champignons, et ne gardez que les têtes (les queues pourront être utilisées pour une autre préparation).

Faites sauter 10 min au beurre dans une poêle les têtes des champignons. Salez et poivrez. Alignez-les dans un plat.

Déposez dans chaque chapeau une tranche de chabichou puis une goutte de miel.

Enfournez sous le grill.