

# Champignons farcis (à cru) au Gruyère



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

125 g de [fromage Gruyère](#) râpé

12 beaux champignons blancs

40 g crème

2 jaunes d'oeufs durs

5 g moutarde

15 cl vinaigre

persil

sel, poivre

## Préparation

Faites durcir les oeufs, rafraîchissez et égalez-les. Equeutez et lavez les champignons à l'eau vinaigrée ou citronnée. Essuyez-les un par un sans les peler. Hachez les queues. Rangez sur un plateau recouvert d'une chiffonnade de laitue. Préparez une farce en mélangeant dans une terrine le gruyère râpé, la crème, la moutarde, le vinaigre. Triturez bien pour obtenir une pâte homogène. Salez, poivrez. Au dernier moment, ajoutez les queues finement hachées et la moitié des jaunes d'oeufs. Garnissez les champignons. Décorez en semant dessus le reste des jaunes d'oeufs et une petite pincée de persil haché.