

Champignons gratinés au Gruyère



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



ANDROUET

Ingrédients

125 g [Gruyère suisse](#) râpé
500 g gros champignons de Paris
125 g Béchamel
50 g crème
3 oeufs
sel, poivre,
muscade

Préparation

Rincez à l'eau vinaigrée, équeutez les champignons. Hachez finement les queues. Dans une casserole bien beurrée, sur un feu doux, étuvez d'abord les têtes. Salez, poivrez. Réservez avec le jus. Etuvez de même les queues. Salez, poivrez. Réservez également sur un coin du fourneau. Composez la béchamel. Ajoutez la crème, 75 g de gruyère râpé, le hachis de queues. Salez, poivrez, muscadez. Rangez les têtes de champignons dans un plat à gratin. Garnissez-les au moyen du mélange. Poudrez de râpé. Couvrez chaque champignon d'une cuillère à café de crème. Enfourez à la voûte d'un four chaud 15 minutes.