

Croute aux champignons à la Valaisanne – au Bagnes



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



Ingrédients

200 g de fromage de [Bagnes](#) ou [Conches](#)
ou 4 tranches

250 g de champignons de couche ou
sauvages

50 g de beurre

Préparation

Grillez ou fritez les tranches de pain à la poêle. Nettoyez les champignons sans les peler, quels qu'ils soient. Otez le pied terreux. Emincez et rangez-les dans une casserole avec une échalote et 30 g de beurre.

Laissez-les étuver à couvert jusqu'à ce qu'ils aient rejeté leur eau. Assaisonnez. Rangez les rôties dans le plat à four beurré. Masquez-les de champignons étuvés. Recouvrez chacune d'une tranche de fromage d'alpage de Bagnes, Conches ou autre. Rectifiez l'assaisonnement en cas de besoin.

Enfournez 10 minutes en haut du four à 240°, pour fondre le fromage.