

Fourme de Montbrison sur Champiboudin



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 8 morceaux de [Fourme de](#)

[Montbrison](#) de 4 x 4 x 0,7 cm

8 champignons de Paris de grande taille

1 boudin blanc

Sel, poivre

Massalé

Préparation

Peler les champignons, enlever délicatement leurs pieds.

Déposer à l'intérieur de chaque drapeau : un peu de fleur de sel, une pincée de massalé puis une tranche de boudin blanc d'environ 1 cm d'épaisseur, dont on aura retiré la peau et que l'on aura doré préalablement à la pêle. Si nécessaire, rogner le bord intérieur du champignon afin que la tranche de boudin blanc prenne glace.

Déposer sur chaque boudin blanc un morceau de Fourme de Montbrison. Cuire au four 10 minutes et terminer par 3 minutes de grill.

Servir immédiatement, en entrée, 2 champiboudins par personnes.

Retrouvez une autre recette facile de cuisine à la fourme de Montbrison :

- * [Fourme de Montbrison et escargots en brochettes – recette](#)
- * [Fourme de Montbrison en bonbons et crème d'orties – recette](#)
- * [Fondue à la fourme de Montbrison – recette](#)
- * [Fourme de Montbrison sur Champiboudin – recette](#)
- * [Montbrison aux fruits secs – recette](#)
- * [Fourme de Montbrison et noix en quenelles – recette](#)
- * [Fourme de Montbrison sur tartines grillées et poires pochées au miel – recette](#)
- * [Fourme de Montbrison et truite fumée sur blinis – recette](#)

RECETTE FOURME DE MONTBRISON- recette à la fourme de Montbrison- [RECE TTE FOURME MONTBRISON](#)

