

Tome des Bauges en Clafoutis



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



Ingrédients

[Fromage Tome des Bauges AOP](#) : 120g

600 g de champignons de Paris

3 cuillères à soupe de ciboulette

40 g de beurre demi-sel

3 œufs

30 cl de crème fraîche liquide

1 pincée de noix de muscade

Sel, poivre

Préparation

Nettoyer les champignons à l'aide d'un pinceau humide. Les tailler en lamelles.

Ecroûter la Tome, la couper en fine tranche.

Laver et hacher finement la ciboulette.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Dans une poêle, faire fondre 25 gr de beurre, y faire revenir les champignons.

Battre les œufs en omelette, ajouter la muscade, la crème fraîche et la ciboulette. Mélanger.

Beurrer l'intérieur de petits ramequins individuels, y répartir les champignons égouttés.

Verser la préparation à base d'œufs, recouvrir de tranches de Tome.

Enfourner 30 min au bain-marie. Servir chaud !

N.B. : vous pouvez associer d'autres variétés de champignons (cèpes, girolles, pleurotes) à cette recette.