

Courte description : N'attendez pas la fin de semaine pour vous faire plaisir. Recette rapide à préparer mais tellement agréable à déguster.



Champignons gratinés

Entrée / grignotine



Temps de préparation : 15 minutes

Cuisson : 200 C / 400F cuire au four 15 minutes ou jusqu'à ce que les champignons soient dorés.

Ingrédients : 1 paquet de champignons blancs de Paris ou café.
½ c. à thé d'huile à l'ail Jepily (pour chaque champignon)
½ tasse de fromage cheddar râpé (ou plus)

Préparation : Bien laver les champignons, retirer les pieds, les couper en petits morceaux fins, mélanger les morceaux de champignons et le fromage, verser ½ c.a. thé d'huile dans chaque champignon et farcir avec le mélange fromage et champignons.

Tapisser une plaque de papier d'aluminium, et répartir les champignons farcis sur la plaque. Cuire environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Recette offerte par : *La Maman de Mimi Rousseau!*

Bon Appétit !