CHAMPIGNONS GRATINES AU MORBIER

- **Type de plat :** Entrée
- **Difficulté :** Facile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 30 min
- **Temps de cuisson :** 15 min

Ingrédients pour 4 personnes

- **500 g de gros champignons de Paris**
- **100 g de Morbier**
- **3 cuillères à soupe de beurre**
- **4 cuillères à café de persil haché**
- **1 cuillère à café d'ail haché**
- **sel**
- **poivre**

Etapes de préparation

1. Préchauffer le four à 200°C

2. Brosser et équeuter les champignons, les laver rapidement sous l'eau et poser les chapeaux à l'envers dans un plat allant au four.

3. Couper finement les queues et les faire sauter dans le beurre à l'ail.

4. Farcir les têtes des champignons avec ce mélange et poser un morceau de Morbier dessus.

5. Laisser gratiner au four à 200°C pendant 15 minutes environ