

MES TABLES DE FETES



Gratins de cèpes

Ingrédients pour 3 ou 4 moules

- 400 g de cèpes ou de girolles
- 2 oeufs
- 30 g beurre
- 2 c à soupe de crème fraîche
- 50 g de gruyère râpé
- 1/2 c à café de muscade râpée
- 1 c à café d'estragon haché
- sel, poivre du moulin

Préchauffer le four T7 (210°)

Nettoyer les champignons délicatement, lavez les et essuyez les.

Couper les champignons en fines lamelles. Fondre le beurre dans une poêle et y faire revenir les champignons une quinzaine de minutes à feu pas trop vif et sans cesser de remuer. Saler et poivrer. Mélanger les oeufs, la crème, le gruyère, l'estragon et parfumer de la muscade. Beurrer trois petits ramequins, garnir le fond de champignons et verser la préparation aux oeufs dessus. Saupoudrer d'un peu de gruyère pour obtenir une croûte dorée. Enfourner au milieu du four pour 10/15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>