

## Petits cœurs moelleux aux champignons

200g de champignons de Paris (ou autres champignons)

1 échalote

1 gousse d'ail

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

100g de dés de jambon (tranche d'1cm à la coupe, sans couenne)

2 oeufs

20cl de fromage blanc 0%

De la ciboulette

- Faire chauffer la poêle et y mettre l'huile. Faire revenir l'échalote puis les champignons et les dés de jambon
- Couvrir et laisser cuire 5mn
- Enlever le couvercle et laisser l'eau s'évaporer. Saler et poivrer
- Mélanger les oeufs avec le fromage blanc
- Mettre la moitié du mélange de champignons à mixer avec le mélange fromage blanc/oeufs et la ciboulette
- Mettre la préparation dans des petits moules individuels avec le reste de champignons par dessus
- Cuire 20mn minimum à 180°

