

MILLEFEUILLES DE BACON AUX LÉGUMES



Pour 4 personnes

- 12 tranches de bacon
- 1 grosse carotte ou deux petites
- 80 g d'emmental râpé
- 6 gros champignons de Paris
- 2 gousses d'ail
- 1 c à soupe de persil ciselé

Dans une poêle, faites revenir dans un peu d'huile les champignons et la carotte émincés, l'ail et le persil pendant 15 minutes... J'ai suivi la recette mais il faut mieux commencer par faire revenir les rondelles de carotte qui sont plus longues à cuire et ensuite ajouter les champignons et surtout ne pas trop saler car le bacon l'est suffisamment...

Dans un plat à gratin déposez 4 tranches de bacon, répartissez les légumes et un peu d'emmental râpé...

recouvrez d'une autre tranche de bacon et renouvelez l'opération précédente une fois, terminez par une tranche de bacon...

Faites cuire dans votre four préchauffé à th 7/8 (220° C) environ 8 minutes...