



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Gratin aux champignons & comté

 **Pour 4 personnes** **Très facile** **40 min****2.48€ La portion** (prix indicatif)

Un gratin qui change avec des champignons de Paris et du comté et une sauce à base de yaourt.

Vous pouvez ajouter des échalotes si vous le souhaitez.

Les ingrédients

- **500 g** de Champignon de Paris
- **60 g** de Comté rapé
- **120 g** de Yaourt nature
- **1 gousse** de Ail
- **12 brin** de Persil plat frais
- **15 g** de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)

Étapes de préparation

**Préparation : 10 min****Cuisson : 30 min****Attente : 0 min**

- 1 Préchauffez votre four à 205°C en chaleur traditionnelle.
- 2 Lavez 500 g de champignons et coupez-les en fines lamelles (environ 5 mm d'épaisseur).
Facultatif : ciselez une échalote.
- 3 Faites chauffer une noix de beurre dans une poêle à feu moyen.
Facultatif : ajoutez les échalotes, salez. Faites-les suer 2 min.
Ajoutez les lamelles de champignons dans la poêle et faites-les cuire à feu vif 6 à 8 min en mélangeant de temps en temps pour faire évaporer l'eau contenue dans les champignons.
S'il y a beaucoup d'eau, vous pouvez égoutter la poêlée puis la remettre à cuire.

- 4 Pendant la cuisson des champignons, hachez les feuilles de 12 brins de persil et une gousse d'ail.

Astuce : utilisez une râpe ou un zesteur pour râper l'ail très finement.

- 5 Quand les champignons sont cuits, ajoutez l'ail haché et faites cuire en mélangeant 1 minute.

Versez 120 g de yaourt et 15 g de farine. Mélangez 1 à 2 min jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Éteignez le feu, salez, poivrez et ajoutez le persil haché.

- 6 Versez le mélange aux champignons dans le plat à gratin. Parsemez le dessus de 60 g de comté râpé.

Enfournez entre 15 à 20 minutes jusqu'à ce que le fromage soit gratiné.

- 7 Laissez refroidir 5 minutes, puis servez avec une salade verte, du mesclun bien vinaigré en assaisonnement.