

Champignons au maroille



Ingredients

8 gros champignons de Paris
1 maroille
un peu de gruyère

Recette

Éplucher les champignons, les disposer dans un plat qui passe au four.
couper le maroille en petit morceau et "fourrer" les champignons.
Ajouter un peu de gruyère par dessus.
A mettre au four pendant 20 min.
Servir chaud de préférence.

Astuce

Pour plus de goût, couper les champignons en morceaux ainsi que le maroille et mélanger dans le plat au four.
Ajouter le gruyère par dessus et passer au four.

Informations de la recette

- > Temps de préparation : 20 Min
- > Temps de cuisson : 20 Min
- > Temps de repos : Aucun
- > Difficulté : Très facile
- > Prix : 10€
- > Végétarien : Oui