



Crottin au champignon de Paris frais



Entrée



4



15 min

Ingrédients

- 4 Crottins
 - 4 têtes de champignons de Paris
 - Beurre
 - Sel, poivre
 - Une gousse d'ail
-
- ▶ Essuyer les têtes des champignons, couper les queues.
 - ▶ Beurrer l'intérieur et saupoudrer d'ail frais émincé. Saler et poivrer. Passer au grill du four quelques 5 minutes. Les sortir et déposer sur chaque champignon (côté lamelle) un Crottin.
 - ▶ Remettre l'ensemble au four 5 minutes jusqu'à ce que les fromages fondent légèrement.
 - ▶ Servir chaud en entrée.