

Gratins de champignons à la crème d'ail

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

500 g de champignons de Paris
400 g de pleurotes ou tout autre champignon
20 g de beurre
1 jaune d'oeuf
50 g de gruyère râpé
12 gousses d'ail
1 c à s de Maïzena
200 g de crème fraîche
1/2 citron
5 cl d'huile
Noix de muscade
Sel et poivre du moulin

Nettoyer les champignons et les couper en 2 ou en 4 suivant leur grosseur.

Faire bouillir 1/4 de l d'eau salée et citronnée et y jeter les champignons de Paris. Cuire 10 mn et les égoutter en gardant l'eau de cuisson.

Éplucher les gousses d'ail, retirer les germes et les mettre à cuire dans l'eau de cuisson des champignons pendant 10 mn, ajouter la crème fraîche et cuire encore 10 mn. Mixer la préparation et lier la sauce avec la Maïzena diluée dans un peu d'eau. Cuire 2 à 3 mn et assaisonner. Ajouter un peu de muscade râpée et le jaune d'oeuf en mélangeant.

Faire revenir les pleurotes à l'huile en leur donnant une légère coloration.

Rassembler les champignons dans un plat à gratin, napper de la crème d'ail et parsemer de gruyère râpé. Faire gratiner au four préchauffé à 200°.

Vin conseillé : Rosé de Touraine

Ne pas trop citronner l'eau pour que la sauce ne soit pas acide. Il est possible d'ajouter des filets de poisson pochés à cette recette pour obtenir un plat complet.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>