

Petits gratins parisiens



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 35 mn

À servir bien chaud !

Ingrédients

- 2 tranches de jambon blanc
- champignons - de Paris
- 3 oeufs
- 100 g de fromage - râpé
- 1 brique de crème fraîche - liquide
- 40 g de beurre
- 1/2 de citron
- 2 échalotes
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Égouttez les champignons.
- 2 Pelez, lavez et émincez les échalotes.
- 3 Faites fondre la moitié du beurre dans une poêle et faites-y revenir les échalotes et les champignons. Salez, poivrez. Arrosez du jus de citron. Poursuivez la cuisson 15 minutes environ.
- 4 Pendant ce temps, cassez les oeufs dans un saladier. Ajoutez la crème et la moitié de fromage râpé. Salez, poivrez. Battez le tout à la fourchette ou au fouet.
- 5 Coupez le jambon en petits dés. Répartissez-le dans des coupelles individuelles. Ajoutez les champignons par-dessus.
- 6 Versez le mélange aux oeufs dans vos coupelles. Saupoudrez du reste de fromage râpé. Disposez des noisettes de beurre.
- 7 Faites gratiner 15 minutes environ dans un four à 220°C (th.8).

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

