

Gratin de Champignons



Voilà un long week-end qui nous attend ! Je pense que ça va pas faire de mal un week-end de trois jours surtout quand ce week-end c'est celui de pâque, un break de trois jours bien gourmand qui s'annonce ! Je commence donc ce bon week-end avec un gratin léger qui est délicieux pour un soir accompagné d'une salade verte. Très savoureux, un peu plat mais vraiment très bon. Chez moi, on a beaucoup apprécié !

Pour 4 personnes

Ingrédients:

400g de champignons de Paris

10g de beurre

Persil

2 gousses d'ail

2 oeufs

3c. à soupe de fromage blanc 0% de MG

50g de gruyère râpé

Sel, poivre

Préparation:

Coupez les champignons en fines lamelles (à part si ils le sont déjà en surgelé). Dans une sauteuse, faites chauffer le beurre sur feu doux puis ajoutez les lamelles de champignons.

Emincez le persil et hachez l'ail. Ajoutez-les dans la sauteuse. Salez et poivrez selon vos goûts. Laissez cuire environ 10min en remuant souvent, jusqu'à ce que les champignons soient bien dorés.

Préchauffez le four à 210°C (th.7).

Séparez les blancs d'oeufs des jaunes. Battez les blancs d'oeufs en neige ben ferme avec une pincée de sel.

Mélangez les jaunes d'oeufs avec le fromage blanc et la moitié du gruyère râpé (25g). Ajoutez-y les champignons et incorporez délicatement les blancs d'oeufs battus en neige.

Versez la préparation dans un plat (pas trop large), recouvrez du gruyère râpé restant et faites cuire 25min environ (avec le gril en même temps si possible).