



### Champignons en coque d'œufs

*Pour 4 personnes*

*200 g de Faisselle à 0% La Bressane*

*8 œufs extra frais*

*1 échalote*

*250 g de champignons de Paris*

*1 bouquet de persil*

*1 noix de margarine végétale*

*sel - poivre*

Faites cuire 12 mn les œufs dans une casserole d'eau bouillante, mettez-les dans de l'eau froide, puis écalez-les. Partagez-les en deux dans la hauteur, prélevez-en les jaunes et émiettez-les à la fourchette. Epluchez l'échalote et hachez-la avec le persil. Lavez et hachez les champignons. Faites fondre la margarine à feu doux, ajoutez l'échalote, puis après 3 mn, les champignons, salez, poivrez, et laissez cuire 10 mn.

Incorporez le persil, et poursuivez jusqu'à ce que toute l'eau soit évaporée.

Hors feu, versez la faisselle et les jaunes. Garnissez à la cuillère les coques de blancs de la crème obtenue. Chauffez les coques au four 10 mn à 150 °C et servez.

Astuce : pour le plus grand plaisir des enfants, saupoudrez d'emmental râpé et gratinez.