



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.