



GATEAUX AUX CHAMPIGNONS

Pour 6 ramequins : 500 g champignons de Paris bien blancs - 1 citron - 100 g jambon cuit - 2 oeufs - 1 tasse à thé de pain de mie rassis écroûté, mixé - 2 c à s crème fraîche épaisse - 1 cl cognac - 50 g beurre - 2 échalotes - 1 gousse d'ail - 1/2 bouquet de persil - sel - poivre - noix de muscade râpée -

Nettoyer les champignons, passer sous l'eau, égoutter, couper les pieds, éponger.

Presser le citron, laver le persil. Mettre les champignons dans une casserole avec le jus de citron, du sel, du poivre et 25 g de beurre. Faire chauffer à feu doux. Couvrir. Cuire 10 min.

Pendant ce temps, éplucher les échalotes, les hacher, cuire à feu doux avec 1 c à s de beurre.

Egoutter les champignons. Les mixer avec le jambon, la gousse d'ail, les échalotes, le persil, la mie de pain, la crème, 1 oeuf entier + 1 jaune, sel, poivre, noix de muscade râpée, le cognac. Mixer finement.

Allumer le four 200°C (th.6-7).

Battre en neige ferme le blanc d'oeuf. Incorporer délicatement à la préparation précédente.

Verser dans des ramequins individuels beurrés.

Cuire au bain-marie 30 min. Vérifier la cuisson en piquant une aiguille à brider, elle doit ressortir sans produit.