



## GRATIN DE CHAMPIGNONS

### Ingrédients pour 3 personnes :

500 g de champignons de Paris frais  
½ oignons  
1 échalote  
2 tranches de jambon blanc  
400 ml de lait demi-écrémé  
3 cs de maïzena  
50 g d'emmental râpé  
Sel & poivre

### *Préparation*

Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une sauteuse. Pendant ce temps nettoyez et découpez en fines lamelles vos champignons de Paris frais, ainsi que votre jambon. Émincez l'oignon et l'échalote, faites dorer dans la sauteuse, puis ajoutez les champignons, et laissez réduire environ 10 minutes. Ajoutez les lamelles de jambon, salez et poivrez à votre goût.

Versez le lait dans une casserole ainsi que la maïzena, chauffez à feu doux jusqu'à ce que celle-ci épaississe.

Préchauffez votre four à 220°. Déposez la préparation champignons/jambon dans 2 petites cocottes, puis versez sur le dessus la béchamel. Parsemez d'emmental râpé. Faites cuire pendant 35 minutes.

*Bon appétit !*