CHAMPIGNONS À LA SAUCE PIQUANTE AU FROMAGE NAZARETH



Instructions:

Faites revenir les échalotes et le piment finement hachés dans 50 g de beurre. Poivrez et salez.

Réalisez un roux avec 50 g de beurre, 50 g de farine, ½ litre de lait, du jus de citron, du sel et du poivre.

Mélangez les échalotes et le piment avec le roux, ajoutez le fromage et remuez jusqu'à obtention d'une masse lisse.

Équeutez les champignons et aspergez-les de jus de citron.

Découpez les carottes en petits dés et faites-les cuire à point.

Faites également cuire les courgettes à point.

Pelez et épépinez la tomate et découpez-la en morceaux.

Faites brièvement cuire le mini maïs dans une poêle à griller.

Farcissez les champignons de crevettes tigrées, carottes, courgettes et morceaux de tomate.

Aspergez-les d'huile d'olive et disposez-les quelques minutes au four, sous le grill, jusqu'à ce que les crevettes commencent à se colorer.

Pour dresser les assiettes : d'abord une généreuse portion de sauce au fromage, puis le champignon farci. Garnissez avec le maïs, un peu de coriandre et un toast.

Serves:
4 people
Type de recette:
Entrée
Niveau de difficulté:
4
