

# Champignons farcis au Comté

## Entrée



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :45 min

Calories par portion : 353.75 Kcal

Charge glycémique par portion: 4.476

## Les ingrédients

- 8.0 gr champignon
- 1.0 u Carotte
- 20.0 gr Céleri branche
- 2.0 u Echalote
- 50.0 gr Beurre
- 100.0 gr Comte
- 10.0 cl Crème Fraiche 30pc
- 1.0 u Jaune d'oeuf
- 1.0 u Tranche pain de mie
- 10.0 cl Vin blanc sec de table
- 1.0 p Sel
- 1.0 p Poivre

## Préparation des champignons

Brossez et équeutez les champignons.

## Préparation légumes

Épluchez les légumes. Puis, détaillez en petits dés : les carottes, le cèleri et les échalotes.

## Cuisson

Dans une casserole, mettre la moitié de beurre et faites y fondre les légumes coupés en dés. Mouillez de vin blanc, laissez mijoter 20min. Puis ajouter: la mie de pain, la crème (garder l'équivalent de 2 cuillères à soupe), le comté râpé. Puis Hors du feu, ajoutez le jaune d'oeuf. Salez et poivrez à votre convenance.

**Réalisation des farcis**

Farcissez les chapeaux des champignons de cet appareil et rangez les dans une sauteuse avec le restant de beurre et faites étuver avec le restant de vin blanc

**Présentation**

Servir chaud avec une salade de jeunes pousses.