# « Comme un Crespeou » de Comté AOP Fort Saint-Antoine



## Informations

Personnes : **4**
Préparation : **15 min.**
Cuisson : **30 min.**

## Ingrédients

- 400 g de Comté AOP Fort Saint-Antoine
- 12 œufs
- 50 g de purée de champignons
- 20 g de concentré de tomate
- ½ botte de ciboulette
- 1 botte de cerfeuil
- 50 g de beurre
- Sel fin, poivre du moulin

## Étapes de la préparation


FROMI

1. Préchauffez le four à 160°C.
2. Cassez et battez les œufs dans un saladier. Assaisonnez avec le sel fin et le poivre du moulin.
3. Divisez la préparation dans 3 bols.
4. Dans le premier bol ajoutez la purée de champignons et mixez le tout.
5. Ajoutez dans le 2eme bol le concentré de tomate
6. Dans le dernier bol la ciboulette préalablement ciselée finement.
7. Beurrez généreusement 4 petits moules.
8. Remplissez les moules d'un tier avec les œufs battus à la tomate.
9. Enfournez pour 9 minutes.
10. Sortez les moules du four et couvrez-les généreusement avec une belle couche de Comté AOP râpé. Réenfournez à nouveau pour 2 minutes.
11. Sortez les moules du four et recouvrez-les avec les œufs battus aux herbes. Réenfournez à nouveau 2 min
12. Répétez l'opération avec les œufs aux champignons.
13. Une fois l'ensemble des couches bien cuite, démoulez dans les assiettes de service.
14. Servez bien chaud et décorez avec une petite salade de cerfeuil.