Gros champignon rôti au Chèvrerousse d’Argental

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **20 min.**
Cuisson : **25 min.**

Ingrédients

- 200 g de Chèvrerousse d’Argental
- 4 gros champignons de Paris
- 2 oignons rouge
- 5 cl d’huile d’olive
- 10 g de sucre
- Herbes de Provence
- Quelques feuilles d’estragon
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

FROMI

1. Préchauffez le barbecue à 200°C.
2. Épluchez et émincez les oignons. Faites les confire avec un filet d'huile d'olive sur la plancha du barbecue en les assaisonnant avec le sucre, les herbes de Provences, le sel fin et le poivre du moulin. Mettre dans un plat résistant à la chaleur.
3. Essuyez les champignons à l'aide d'un torchon bien propre et leur retirer le pied.
4. Garnir généreusement l'intérieur des champignons avec le Chèvrerousse d'Argental.
5. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et assaisonnez avec le sel fin et le poivre du moulin.
6. Déposez les champignons farcis sur le lit d'oignons confits.
7. Placez sur la plancha du barbecue et refermez la cloche. Laissez cuire 20 minutes.
8. Servir bien chaud, juste décoré de quelques feuilles d'estragon.