

Champignons rôtis au Brie de Meaux AOP



Informations

Personnes : 4
Cuisson : 20 min.

Ingrédients

- 200 g de Brie de Meaux AOP Dongé Bio
- 4 gros champignons à rôtir
- 1 oignon blanc
- 15 g de pignons de pin
- 5 cl d'huile d'olive
- 3 branchettes de thym frais
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Essuyez les champignons avec un torchon bien propre. Retirez le pied et à l'aide d'une cuillère, retirez les parties noires.
2. Préchauffez le barbecue à 200°.
3. Déposez les champignons dans des ramequins supportant la chaleur. Épluchez et ciselez finement l'oignon blanc.



4. Farcissez les champignons avec un peu d'oignon haché et des gros dés de fromage.
5. Assaisonnez avec le sel fin et le poivre du moulin.
6. Parsemez de quelques pignons de pin et un peu de fleur de thym.
7. Enfourez sous la cloche du barbecue pour 20 minutes environ.
8. Une fois les champignons bien cuits, servez accompagné d'une belle salade verte et quelques morceaux de champignons crus.

? **Astuce** : Il est possible dans cette recette d'ajouter quelques lardons fumés et quelques croûtons de pain de campagne.