

## Couronne de fromage aux champignons

Pour 4 personnes.

200 g de mie de pain, bouillon, beurre, 30 g de farine, 2 dl de lait, 4 œufs, 150 g de gruyère, 2 tranches de jambon cuit, champignons, 1 citron, sel, poivre, muscade, persil, chapelure.

Faire tremper la de mie de pain (sans croûte) dans du bouillon (eau additionnée d'extrait de viande). Presser le pain ramolli, le façonner en boule et le mettre dans une petite casserole contenant 40 g de beurre fondu.

Tourner jusqu'à ce que la boule de mie de pain se détache bien du fond et des parois.

D'autre part, faire fondre, dans une autre casserole, 30 g de beurre. Y délayer 30 g de farine et mouiller avec 2 dl de lait. Laisser chauffer, en tournant, puis ajouter 4 jaunes d'œufs, sel, poivre, muscade, 150 g de gruyère râpé, 2 tranches de jambon cuit coupé en dés, le pain. Bien mélanger le tout et ajouter, pour finir, les blancs d'œufs battus en neige ferme.

Verser dans un moule à savarin (à cheminée), bien graissé et parsemé de chapelure. Faire cuire à four moyen pendant 40 minutes environ. Démouler et remplir le centre de la couronne avec des champignons sautés au beurre et au jus de citron et, éventuellement nappés de crème.

Saupoudrer de persil haché et servir chaud.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.