



Gratin De Champignon

Mantar Graten



1/2 kg. De champignons
2 tomates moyennes
3 piments vert
3 cuillères à soupe d'huile de tournesol
1/2 cuillère à café de thym
1 cuillère à café de sel
Pour la garniture;
1 tasse de fromage râpé

- # Nettoyez les champignons, coupez en deux, ou en quatre morceaux selon la taille. Épluchez les tomates puis coupez en petit morceau. Sortez les pépins des piments, coupez gros.
- # Rajoutez sur les légumes préparées, de l'huile, du sel et du thym, puis mélangez. Puis versez dans un plat de cuisson.
- # Saupoudrez du fromage râpé en gros. Laissez cuire le plat au four préchauffé à 200 degrés jusqu'à que le fromage fonde et grille.
- # Servez chaud.

N-B; Il faut faire cuire les champignons dans un four préchauffé car les champignons lâchent leur liquide.