



*Crumble et gratins de légumes*

# Petits gratins de champignons à la sauce mornay



**1h10**   **30 min**   **40 min**   **0**   **257**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Champignons

100 g **Cèpe**  
100 g **Girole(s)**  
2 **Pomme(s) de terre**  
1 **Beurre**

## Sauce Mornay

25 g **Beurre**  
25 g **Farine**  
300 ml **Lait entier**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**  
1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**  
2 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**  
30 g **Gruyère**

## Étape 1

Préparation de la sauce Mornay

- 1 Mélanger l'oeuf avec la crème acidulée.
- 2 Râper le gruyère.
- 3 Faire fondre le beurre dans la casserole.
- 4 Y incorporer la farine, mélanger à l'aide d'un fouet et faire cuire pendant 3 minutes.
- 5 Y verser le lait et, tout en mélangeant, amener à l'ébullition. Baisser le feu et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes en mélangeant régulièrement la sauce afin qu'elle n'attache pas.
- 6 Saler et poivrer.
- 7 Verser le mélange d'oeuf à la crème sur la préparation et laisser cuire, en fouettant sans interruption, durant une minute environ.
- 8 Dès que la sauce commence à épaissir, l'enlever du feu et y incorporer le gruyère râpé. Mélanger et réserver au chaud.

## Étape 2

## Montage

- 1 Faire chauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Laver et éplucher les pommes de terre. Les détailler en fines rondelles.
- 3 Nettoyer soigneusement les champignons. Les couper en fines tranches.
- 4 Déposer une couche de pommes de terre au fond de chaque ramequin et la couvrir d'une couche de champignons.
- 5 Couvrir les légumes avec la sauce Mornay.
- 6 Beurrer les ramequins, les mettre au four et faire cuire 40 minutes environ.
- 7 Avant de servir, laisser légèrement refroidir.