

Champignons au four

Pour 4 personnes: 750 g de champignons; 100 g de dés de lard; 1 ou 2 oignons; un peu de persil; 1 cuillerée à soupe de graisse; 2 tomates; sel; poivre; 1 cuillerée à thé d'origan; 2 ou 3 cuillerées à soupe de sbrinz râpé; 1 ou 2 cuillerées de panure; un peu de beurre.

Couper les champignons en tranches et les faire revenir dans la graisse très chaude avec les dés de lard et les oignons hachés. Epépiner les tomates, les émincer et les ajouter.

Assaisonner de sel, de poivre et d'origan et cuire environ 10 minutes. Mettre dans de petits moules portions ou dans un plat à gratin, saupoudrer de sbrinz râpé et de panure, répartir dessus quelques flocons de beurre et dorer brièvement au four ou sous le gril. Servir avec une bonne salade.