



PERRON

Portobello aux escargots gratiné au fromage suisse Perron

Préparation : 10 minutes • Cuisson : 10 minutes • 4 portions

Ingédients :

- 4 c. à table (60 ml) de crème 35%
- 1/2 c. à thé (2.5 ml) de pâte Harissa
- 1 c. à thé (5 ml) de pâte de tomate
- Sel et poivre du moulin
- **Fromage suisse ou cheddar Perron**
- 4 gros champignons Portobello
- 1 boîte d'escargots rincés et égouttés
- 1 oignon et 4 gousses d'ail hachés
- 65 g de beurre
- 1/4 de tasse (60 ml) de vin blanc

Préparation : Dans une poêle, faire revenir l'oignon dans le beurre; Diminuer le feu, ajouter l'ail, les escargots et cuire 2 minutes; Verser le vin blanc et mélanger; Ajouter la crème, les pâtes Harissa et de tomate, saler, poivrer et cuire encore 2 minutes; Répartir dans les 4 champignons; Trancher ou râper le **fromage suisse ou cheddar Perron âgé**, en garnir les champignons; Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) 8 à 10 minutes ou sur le BBQ.

Suisse Perron