

# Bouchées à la reine

## Ingrédients pour 4 personnes

4 bouchées feuilletées

4 tranches de jambon

8 beaux champignons

2 échalotes

300ml de lait

2c à soupe de farine

1 bouillon cube émietté

poivre

## Préparation :

**1)** Pelez et coupez les champignons en lamelles, faites-les revenir dans une poêle avec le beurre et les échalotes.

**2)** Préchauffez le four à 180°, ajoutez le jambon une fois que les champignons sont bien revenus, ajoutez la farine et laissez cuire un peu en mélangeant, versez le lait et mélangez à feu doux jusqu'à épaississement, poivrez..

**3)** Enfourez les bouchées avec ou sans la préparation 5 à 10mn environ.