

# Champignons gratinés au pesto

## **Ingrédients** (1 recette pour deux)

8 gros champignons de Paris  
3 tranches de jambon cru  
30 g de gruyère râpé  
2 tomates séchées  
2 cuillères à soupe de mascarpone  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
Poivre

## **Pour le pesto**

1 gros bouquet de basilic  
1 gousse d'ail  
0 cl d'huile d'olive  
30 g de parmesan.  
6 pignons de pin  
Sel

## **Préparation**

Préchauffer le four) 180°C

**Préparez le pesto:** Effeuillez le basilic et dégermez l'ail. Mixez le tout au robot avec le parmesan, les pignons, et l'huile, salez légèrement et réservez au frigo.

Supprimez l'extrémité terreuse des pieds des champignons, puis lavez et séchez les pieds restants et les têtes, badigeonnez les têtes d'huile.

Hachez le jambon, les pieds des champignons, et les tomates. Ajouter le mascarpone et la chapelure, puis mélangez. Farcissez les têtes de champignons, Saupoudrez de gruyère et poivrez.

Déposez les chapeaux, côté farce vers le haut. Sur une plaque couverte de papier sulfurisé enfournez pour 25mn.

Servez chaud, tiède ou froid avec le pesto