

Préfou au fromage truffé et champignons



QUANTITÉ

1 grand préfou



PREPARATION

15 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

10 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 1 baguette
- 200g de fromage à la truffe (type brie)
- 10 champignons de Paris
- une noix de beurre
- du sel et du poivre



Préchauffez le four à 200°C.

Coupez les champignons en lamelles puis faites-les revenir dans un poêle avec le beurre, du sel, du poivre et une cuillère à soupe d'eau.

Coupez la baguette en deux dans le sens de la longueur.

Sur la mie de la partie inférieure de la baguette, déposez la poêlée de champignons.

Ajoutez par-dessus le fromage truffé coupé en morceaux.

Refermez avec la partie supérieure de la baguette.

Faites cuire au four pendant 10 minutes à 200°C.

Le pain doit être bien doré (mais pas cramé) et le fromage fondu.

Coupez le préfou en tranches et mangez-le tiède.