

LES MIGNONS D'AMBERT



Ingrédients :

- 25 ml d'huile d'olive
- 1 filet mignon environ 800/900 gr
- 250 gr de champignons de Paris
- 150 ml de crème liquide
- 150 gr de fourme d'Ambert (ou un peu plus...)
- Sel - poivre – 50 ml de ciboulette ciselée

Préparation :

1. Dans l'huile chaude, faire revenir à feu vif, le filet mignon coupé en grosses rondelles
2. Ajouter les champignons lavés et coupés
3. Mettre la crème, baisser le feu, couvrir et laisser 7 minutes environ
4. Ajouter la fourme coupée en petits morceaux et laisser jusqu'à ce que le fromage soit fondu
5. Poivrer, saler et parsemer avec la ciboulette



Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn



Servir avec du riz ou des pâtes