



Polypore écaillé

## GRATIN DE CHAMPIGNONS, FROMAGE ET POMMES VERTES\*

### PRÉPARATION

1. Chauffer le four à 450 °F.
2. Chauffer l'huile et y faire sauter les champignons, les oignons et les pommes.
3. Ajouter le basilic, le sel et le poivre. Retirer l'eau de végétation.
4. Déposer dans de petits plats à gratin. Étendre le fromage et faire dorer au four.

### INGRÉDIENTS

3 t. polypores écaillés émincés (ou autres)  
1 t. pommes vertes non pelées en petits cubes  
½ t. oignons hachés  
1 t. fromage à pâte ferme  
2 c. tb huile d'olive  
Basilic frais (au goût)  
Sel et poivre



\* Inspiré d'une recette du CMAQ, 2012,  
extraite de *Cuisine gourmande aux champignons sauvages*, p. 51