

BOUCHEES A LA REINE



Ingrédients pour 3 personnes :

- 6 bouchées prêtes à remplir
- Une sauce béchamel prête ou à faire
- 1 petite boîte de champignons de Paris
pieds et morceaux
- 2 tranches de jambon cuits coupées en lamelles
- Sel et poivre

Préparez une sauce béchamel (40 g de farine + 40 g de beurre et 1/2 litre de lait) ou utilisez deux bricks de 20 cl de sauce béchamel.

Préchauffez le four 10 min à 180°C (th.4). Pendant ce temps :

Dans une casserole, chauffez à feu doux la sauce avec les champignons et les morceaux de jambon. Salez et poivrez.

Garnissez les bouchées avec la préparation chaude (2 par personnes) et mettez au four 10 min. Servez sans attendre.