Champi-Burger

5 minutes **10 minutes** **4 personnes**

Ingrédients:

- ✓ 16 gros champignons de Paris
- ✓ 4 tranches de jambon blanc ou jambon de parme
- ✓ 4 cuillères à soupe de fromage frais
- ✓ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ✓ Herbes de Provence
- ✓ Moutarde
- ✓ Sel & poivre

Préparation:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Lavez les champignons et retirez les pieds.
- Brossez les chapeaux, puis huilez-les à l'aide d'un pinceau et déposez-les sur une plaque de four, côté bombé vers le haut.
- Ecrasez-les légèrement, salez, poivrez et enfournez pour 10 à 15 minutes, en surveillant.
- A la sortie du four, tartinez le fromage frais sur la moitié des champignons, côté creux. Déposez une lamelle de jambon, saupoudrez d'herbes de Provence et déposez une moitié de champignon sans fromage sur le dessus.
- Dégustez ☺