

PETITS PAINS SURPRISE

Ingrédients : *Pour 4 personnes*

- 4 petits pains
- Mozzarella
- 2 poivrons
- 100g de champignons
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 10 cl de crème
- 1 c. à soupe de farine
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 100 g de lardons
- 1 c. à s. de tomates coupées en dés



Préparation :

- Faire dorer les lardons,
- Ajouter les poivrons,
- Couper en lanières des morceaux de champignons,
- Émincer l'échalote,
- Écraser la gousse d'ail,
- Faire des dés de tomates.

- Laisser fondre.

- Ajouter la farine, bien les mélanger.

- Ajouter la crème et un peu d'eau si nécessaire.

- Saler légèrement.

- Remplir les petits pains creusés et 1 rondelle de mozzarella.

- Gratiner au four 10 min à 180°.