 **Dents de loup et champignons au fromage**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2008/10/Dents-de-loup-champignons-au-fromage-septembre-2008-031-copie.jpg)**

**Dents de loup :**  
**- 110 g de farine - 1 càc de levure chimique - 1/4 de càc de sel - poivre du moulin  
- ciboulette ciselée - 60 g de noix grossièrement concassées - 50 g de parmesan   
- 1 œuf - 1 yaourt nature - 2 càs d'huile d'olive  
champignons :  
- champignons de petite taille** **– roquefort** **- crème fraîche** **- poivre du moulin**  
**1 plaque à dents de loup** - **1 plat à four pour les champignons**  
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur statique)**

**Dents de loup au parmesan** :

Dans un bol fouetter l’œuf avec le yaourt et l'huile.  
Dans un saladier mélanger la farine avec la levure, le sel, le poivre, la ciboulette, les noix, le parmesan râpé.  
Rajouter la préparation à l’œuf en mélangeant rapidement (comme pour des muffins).  
Bien beurrer la plaque à dents de loup. Disposer des petits tas avec une petite cuillère (J'en mets 4 par sillon).  
Enfourner pendant environ 20 minutes  jusqu'à ce que les biscuits soient bien dorés.  
Démouler et laisser tiédir.

**champignons farcis au roquefort :**Écraser le roquefort à la fourchette et le mélanger avec de la crème fraîche pour obtenir une pâte épaisse.  
Retirer les pieds des champignons et les réserver pour un autre usage.  
Remplir les chapeaux des champignons avec le mélange au fromage.  
Enfourner pendant environ 20 minutes.  
Servir tièdes.