

# CHAMPIGNONS FARCIS

**Durée de préparation:** 15 minutes

**Durée de cuisson:** 20 minutes

**Type:** Plat

## Ingrédients:

(pour 4 personnes) :

- champignons à farcir (8)
- 3 tranches de jambon blanc
- 1 jaune d'oeuf
- 1 échalote
- 3 cuillerées de crème fraîche
- 50g fromage râpé
- persil

## Descriptif:

Séparer les pieds des chapeaux.

Hacher le jambon, battre l'oeuf.

Mixer les pieds et ajouter les ingrédients mélangés.

Faire bouillir de l'eau et y mettre les chapeaux pendant 5 mn.

Mettre au four (moyen) 20 mn les chapeaux farcis avec la préparation.

