

Champignons farcis

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 15 minutes.

Temps de cuisson : 20 minutes.

Ingrédients : 8 champignons à farcir 3 tranches de jambon blanc 1 jaune d'œuf 1 échalote 3 cuillerées de crème fraîche 50g fromage râpé Persil

Etape 1 : Séparer les pieds des chapeaux.

Etape 2 : Hacher le jambon, battre l'œuf.

Etape 3 : Mixer les pieds et ajouter les ingrédients mélangés.

Etape 4 : Faire bouillir de l'eau et y mettre les chapeaux pendant 5 min.

Etape 5 : Mettre au four (moyen) 20 min les chapeaux farcis avec la préparation.