



## 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.