

PETITE ENTREE AUX CHAMPIGNONS FARCIS

Ingédients pour 4 personnes

Emballage de gros champignons de Paris , dia 3-4 cm, 16 p.
100 g petits lardons
salade verte (Iceberg)
2 oignons
2 échalottes
Parmesan
100 ml 1/2 crème
Herbes de Provence, sel, poivre

Préparation :

Dans une poêle, faire revenir les lardons.
Pendant ce temps, enlever les pieds de champignon avec une petite cuillère et les couper en petits cubes. On fera de même avec l'échalotte et l'oignon .



Préchauffer le four à 190 oC
Réserver les lardons



et précuire le mélange ci-dessus dans la même poêle, en commençant par l'échalotte et l'oignon. Saler poivrer. Ajouter la crème, les lardons, bien mélanger et réserver.

Dans un plat allant au four, huiler le fond ou utiliser un papier de cuisson et mettre les chapeaux farcis avec le mélange pré-cuit. Saupoudrer avec du Parmesan et mettre au four env.20 min.



Servir sur un lit de salade

