



Entrées

## Champignons farcis au haché de merguez

Pour 4 personnes.

### Ingrédients

150 grammes saucisses merguez  
50 grammes de fromage à la crème  
15 grammes de chapelure japonaise  
20 grammes de parmesan  
2 tranches pain toast  
2 petit raviers de cresson  
4 champignons (grands)  
2 gousses d'ail  
2 échalotes  
1 cuillère à soupe de persil  
huile d'olive  
poivre  
sel

### Méthode de préparation

Ôtez les pieds des champignons et émincez finement ces-derniers. Émincez les échalotes et l'ail aussi, et faites revenir. Ajoutez les pieds des champignons et laissez-les cuire avec le reste jusqu'à ce que tout le jus soit évaporé.

Extrayez la viande des merguez et ajoutez-la. Assaisonnez généreusement et laissez refroidir. Ensuite, ajoutez le fromage crémeux le parmesan et la chapelure au mélange de haché. Enfin, incorporez le persil ciselé et rectifiez éventuellement l'assaisonnement.

Entre-temps, remplissez les champignons avec le mélange de haché et enduisez-les avec un peu d'huile d'olive. Mettezles au four préchauffé à 180°C pendant 10 à 15 minutes.

Pendant ce temps, découpez des ronds de pain à l'emporte-pièce et faites-les revenir dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient croquants. Déposez la cressonnette sur le toast et le champignon par-dessus.

### Astuce:

De nombreuses espèces de champignons peuvent être utilisées pour ce plat. Vous pouvez par exemple essayer avec des cèpes et des morilles.

## **Ustensiles de cuisine**

Four



