



Collations

Champignons farcis au saumon et fromage de chèvre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

3 cuillères à soupe de ciboulette (hachée fin)
180 grammes de fromage de chèvre (doux)
2 cuillères à soupe de parmesan (râpé)
8 champignons de châtaigne (gros)
120 grammes saumon (fumé)
1 échalote (ciselée)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Brossez bien les champignons. Découpez les tiges et hachez-les finement.

Faites revenir l'échalote dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez les tiges de champignon finement hachées et cuisez en mélangeant jusqu'à ce que toute l'humidité soit évaporée. Laissez refroidir.

Coupez le saumon en petits dés. Incorporez le fromage de chèvre et le saumon, le mélange de champignons et la moitié de la ciboulette. Salez et poivrez.

Badigeonnez les chapeaux de champignons avec de l'huile d'olive et farcissez-les avec le mélange. Saupoudrez de parmesan râpé et enfournez 15 minutes. Avant de servir décorez avec le reste de la ciboulette.

Ustensiles de cuisine

Four

