



Collations

Entrées

Champignons farcis

Pour 4 personnes.

Ingrédients

12 champignons (gros)
150 grammes de tomates séchées au soleil (séchées au soleil)
6 olives (noire, dénoyautées)
30 grammes de parmesan (râpé)
3 cuillères à soupe de pignons de pin
1 échalote
1 cuillère à soupe de menthe (hachée)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Chauffez le four à 200°C. Brossez bien les champignons et enlevez-en les pieds.

Coupez finement l'échalote et les pieds des champignons et cuisez bien le tout dans un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez

Mixez les tomates séchées au soleil avec la moitié des pignons de pin, les olives, le Parmesan et un filet d'huile d'olive en un mélange bien lisse. Salez et poivrez.

Mélangez le reste des pignons de pin et la pâte de tomate avec le mélange champignons-échalote. Mettez une cuillère du mélange dans chaque champignon et disposez ceux-ci dans un plat à four. Enfournerez 10 minutes puis saupoudrez de menthe hachée et servez immédiatement.

Ustensiles de cuisine

Four

Mixeur

