

# Recette champignons farcis

*par Sophie Carretero, responsable restauration du Grand T*

Ingrédients :

- 12 beaux champignons de Paris de préférence bruns
- 150 gr de fromage frais de votre choix (chèvre frais, roquefort, tartare, madame Lois...)
- Une grande cuillère de crème fraîche
- Quelques branches de persil, une gousse d'ail
- Sel et poivre

Préparation :

Couper le bout terreux des champignons.

Enlever les pieds des champignons et les réserver.

Nettoyer délicatement les champignons à l'aide d'un papier absorbant humidifié. Évitez de tremper les champignons dans l'eau, ils vont se gorger d'eau.

Couper finement les pieds des champignons, ciseler le persil et ajouter l'ail taillé finement, mélanger le tout avec le fromage frais, la crème fraîche, et assaisonner à votre convenance.

Disposer les champignons dans un plat allant au four, puis, à l'aide d'une petite cuillère garnir les champignons de farce.

Préchauffer votre four à 180C°, et mettre les champignons à cuire 15 minutes.

L'objectif est de garder les champignons légèrement croquants et la crème fromagère fondue.

À l'apéritif ou accompagné d'une salade, ils raviront petits et grands et vous pouvez décliner les variantes à l'infinie en changeant de fromage, en ajoutant des petits dés de carotte...

**Bonne dégustation !**

