

## Bouchées italiennes : champignons, ricotta, tomate et origan



Pour 8 grosses bouchées :  
200 gr de champignons de Paris  
100 gr de ricotta  
2 oeufs (1)  
10 cl de coulis de tomate  
Origan  
Piment d'espelette  
Sel, poivre

Laver les champignons, ôter leur queue et la peau.

Les passer au robot pour les hacher.

Ajouter la ricotta, le coulis de tomate, un peu de piment d'espelette, d'origan, de sel et de poivre. Mixer de nouveau.

Une fois la préparation bien mélanger, la déposer dans des moules à muffins.

Cuire à four chaud th 6-7 pendant 45 minutes.