

Champignons farcies au Bresaola

Ingrédients :

- * 6 Champignons à farcir
- * 6 tranches de Bresaola
- * 2 œufs
- * mélange pour pizza



Préparation :

Préchauffez votre four à 180° C (th.6).

Nettoyez les champignons et enlevez les pieds. Posez-les dans un plat allant au four, puis mixez les pieds avec le Bresaola et les œufs. Remplissez le creux avec la farce et saupoudrez avec le mélange pour pizza.

Faites gratiner au four pendant environ 15 minutes.

Note : Ajoutez un peu de Philadelphia ou du Boursin dans la farce et saupoudrez avec du gruyère.