

Champignons farcis



Préparation : **10 mn**
Cuisson : **30 mn**
Attente : **0 mn**



Niveau :

Facile

<u>Liste des ingrédients</u>		<i>(pour 6 personnes)</i>
Champignons de Paris	500 g	Les choisir les + gros possibles
Courgette	1	
Huile d'olive	2 c. à soupe	
Tomates	2	à couper en dés
Ail	1 gousse	à émincer
Oignon	1	à émincer
Beurre	15g	
Gruyère râpé	50 g	
Sel, poivre, persil		

Recette :

- Faire préchauffer votre four thermostat 6/7, ou 200 °.
- Couper l'oignon, l'ail, les tomates et la courgette.
- Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile et y jeter les légumes coupés. Assaisonner
- Couvrir et laisser mijoter 15 min.
- Ajouter le beurre et passer au mixer jusqu'à obtenir une pâte.
- Laver les champignons et enlever les queues.
- Farcir les champignons et parsemer de gruyère rapé.
- Passer au four 15 min.

