

## Champignons au fromage de chèvre, miel d'acacia et fines herbes



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

**Pour** : 12 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 50 mn

*Cette recette est idéale pour les apéritifs décontractés entre amis, à la fois simple et légère !*

### Ingrédients

- 12 gros champignons de paris
- 200 g de fromage de chèvre frais
- 4 cl de crème liquide
- 2 brins de romarin
- 2 brins de thym
- 6 cuillères à café de miel d'acacia - par exemple le miel d'acacia lune de miel®
- jus de citron
- sel, poivre

### Préparation

- 1 Commencer par hacher finement les brins de romarin et de thym.
- 2 Nettoyer les champignons et séparer les têtes des queues. Astuce : pour ne pas que les têtes noircissent, verser quelques gouttes de jus de citron sur les têtes.
- 3 Hacher les queues des champignons.
- 4 Dans un saladier, mélanger le fromage de chèvre avec la crème. Saler, poivrer et ajouter les queues des champignons au mélange
- 5 Déposer un peu de miel d'acacia au fond des têtes des champignons puis ajouter la préparation au fromage.
- 6 Saupoudrer les champignons avec le romarin et le thym.
- 7 Faire cuire les champignons au four pendant environ 50 minutes.
- 8 Juste avant de servir, ajouter quelques gouttes de miel d'acacia sur les champignons chauds.

Proposé par

**Mieuxsucre.com**

Mieuxsucre.com

#### Le site des produits sucrants d'origine 100% naturelle

Retrouvez le meilleur des produits sucrants (miels, sirops d'érable, sirops d'agave) sur [www.mieuxsucre.com](http://www.mieuxsucre.com) : des conseils nutrition et beauté, des dossiers et une boutique en ligne regroupant les plus grandes marques de produits sucrants 100 % naturels.

Découvrez d'autres recettes originales et savoureuses sur [www.mieuxsucre.com/cuisine-gourmande](http://www.mieuxsucre.com/cuisine-gourmande)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

