

Champignons farcis à la rilette



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 10 mn

Servez avec un Coteau du Layon bien frais.

Recette proposée par : Blog **LES 4 SAISONS DE LILASCAT**

Ingrédients

- 250 g de champignons - de paris frais et pas trop gros
- 1 boîte de rilette
- chapelure

Préparation

- 1 Enlevez le pied des champignons et essuyez les chapeaux.
- 2 Beurrez un plat allant au four, puis disposez les champignons. Remplissez-les de rilette et recouvrez de chapelure.
- 3 Passez sous le grill pendant 10 minutes en surveillant la cuisson.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

