

Champignons farcis au jambon et au boursin



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Idéal pour accompagner l'apéritif.

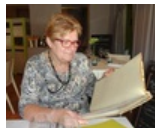
Ingrédients

- 8 champignons - de Paris
- 2 tranches de jambon cuit
- boursin
- ciboulette
- paprika - doux
- jus de citron

Préparation

- 1 Épluchez les champignons et enlevez la queue. Plongez-les dans du jus de citron pour éviter qu'ils noircissent.
- 2 Coupez le jambon et le boursin, puis disposez-les dans un robot.
- 3 Hachez-les de façon à obtenir une purée. Ajoutez la ciboulette ciselée et mélangez.
- 4 Égouttez les champignons et remplissez-les de cette farce. Saupoudrez de paprika doux ou de piment d'Espelette.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

