

Champignons farcis aux légumes



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

J'avais acheté une barquette de champignons de Paris et comme ils étaient assez gros, j'ai décidé de les farcir avec des petits légumes. Vous pourrez les servir en entrée ou en repas léger, accompagnés d'une timbale de riz.

Ingrédients

- 6 gros champignons
- 1 barquette allumettes de jambon
- 1 oignon
- 2 carottes
- 2 poivrons
- 4 tomates
- sel
- poivre du moulin
- huile d'olive
- persil
- crème fraîche
- vin blanc de cuisine
- jus de citron

Préparation

- 1 Eplucher les champignons. Les citronner pour éviter qu'ils ne noircissent. Ôter les pieds et les réserver. Eplucher les carottes et l'oignon et les mixer ensemble.
- 2 Dans une sauteuse, faire revenir dans un peu d'huile d'olive, le hachis de carottes et oignon. Couper les poivrons en morceaux, les ajouter ainsi que les allumettes de jambon.
- 3 Hacher les pieds de champignons avec du persil et les ajouter dans la sauteuse.
- 4 Faire revenir le tout et ajouter un peu de crème fraîche et de vin blanc pour lier la préparation. Attention, elle ne doit pas être trop liquide!
- 5 Farcir les champignons avec cette préparation. Ajouter du gruyère râpé sur le dessus.
- 6 Dans un plat allant au four, verser le reste de la préparation dans le fond du plat et déposer les champignons farcis dessus.
- 7 Mettre environ 30 minutes au four préchauffé à 180°. Bien surveiller.
- 8 Pendant la cuisson des champignons, faire cuire du riz.
- 9 Servir sans plus attendre. Bon appétit! C'est délicieux....

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

