

## Champignons farcis à l'échalote et au persil



Accompagnement **Facile**

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 20 mn

*En accompagnement d'une viande blanche et en supplément d'une autre garniture.*

### Ingrédients

- 500 g de gros champignons de paris
- 2 échalotes
- 1 petite botte de persil
- beurre - ou huile de tournesol aromatisée à la truffe noire
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Epluchez les têtes des champignons. Coupez les pieds et réservez.
- 2 Epluchez les échalotes et lavez le persil.
- 3 Mettez au mixer les pieds de champignons, le persil et les échalotes. Salez et poivrez.
- 4 Remplissez les têtes des champignons de la farce.
- 5 Mettez-les dans un plat allant au four. Arrosez d'un peu d'huile ou d'une noisette de beurre.
- 6 Enfournez 20 minutes à 180°C (th.6).

Proposé par

**chezmamygigi**

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

