

Champignons farcis jambon/poulet/munster



Entrée **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Vite préparés, de savoureux ces petits champignons. Une recette qui offre 2 possibilités pour la cuisson (four traditionnel ou micro-ondes)

Ingrédients

- 8 champignons
- 100 g de jambon
- 100 g de poulet - cuit
- 2 échalotes
- 50 g de persil haché
- 50 g de chapelure
- 25 ml d'huile d'olive
- fromage - facultatif

Préparation

- 1 Séparer les pieds des têtes des champignons.
- 2 Hacher ensemble les pieds des champignons, le jambon, le poulet, les échalotes et le persil. Saler et poivrer.
- 3 Garnir les champignons de la farce.
- 4 Saupoudrer de chapelure et arroser d'huile d'olive.
- 5 2 possibilité pour la cuisson : 1. Dans un récipient à micro-ondes avec couvercle, au micro-ondes à 750 W pendant 10 minutes, Laisser reposer 2 minutes puis cuire encore 2 minutes. -2. Dans une cocotte traditionnelle à four, avec un peu d'eau au fond, au four traditionnel, 30 minutes à 180°C (th.6).

Proposé par



Cafougniette

Cuisine et partage sont deux mots qui s'associent à merveille à mon idée.

Je vous propose donc, à côté de ma passion pour la rénovation que vous pourrez découvrir sur mon blog, de découvrir quelques recettes simples, rapides et parfois originales mais toujours savoureuses à partager.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

