

le champignon au four ! le pied de champignon : ail, persil, lardons



barquette 250g Gros à farcir
ail
persil
lardons
crème fraîche

Idéal pour accompagner vos grillades ou raclette...mais aussi à l'apéritif

Enlevez son pied, hachez le avec ail, persil et lardons, faite revenir le tout dans une casserole, ajoutez 4 à 5 cuillères à soupes de crème fraîche.

Passez les champignons 5 minutes au four à 200°C, afin qu'ils rendent leur eau.

Sortez les du four, vider l'eau et garnissez vos champignons. Passer le tout au four pendant 5 minutes à 200°C. A déguster chaud, accompagnez d'un verre d'Anjou Blanc bien frais !