

Champignons farcis Pour 4 personnes



12 champignons de Paris
2 échalottes
30g de beurre
1 tranche de pain de
campagne
1 gousse d'ail
3 brins de persil
125g de bleu de Bresse
poivrez
sel

Lavez 12 champignons de Paris, enlevez leurs pieds et évidez-les. Hachez cette chair et les pieds. Pelez et hachez 2 échalottes. Faites-les blondir dans 30g de beurre dans une poêle pendant 3 min., puis ajoutez les champignons hachés et poursuivez la cuisson 10min. Hachez 1 tranche de pain de campagne, 1 gousse d'ail et 3 brins de persil. À la fourchette, écrasez 125g de bleu de Bresse, ajoutez le tout dans le mélange champignons, poivrez et salez un peu. Mélangez. Farcissez les champignons de cette préparation et placez-les dans un plat à gratin. Laissez cuire entre 15 20min. dans le four préchauffé à 180°C.