

Champignons farcis à la crème de sardines

Préparation : 10 mn

Cuisson : 25 mn

Les ingrédients pour 6 très gros champignons :

6 très gros champignons de Paris
1 boîte de sardines à l'huile d'olive
1/2 botte de ciboulette ciselée
1/2 botte de persil plat ciselé
1 pot de ricotta de 250 g
4 c à s de parmesan fraîchement râpé
Sel et poivre du moulin

Brosser les champignons ou les rincer rapidement sous l'eau claire (dans ce cas les sécher), puis les équeuter.

Dans un saladier mélanger la ricotta, le parmesan, les sardines égouttées et écrasées à la fourchette, les herbes ciselées, les queues de champignons grossièrement hachées.

Assaisonner à votre goût.

Avec une cuillère garnir les chapeaux des champignons de farce et les placer sur une feuille de papier sulfurisé posée sur une plaque allant au four. Cuire 25 mn environ à four préchauffé à 180°.

Vous pouvez les accompagner d'une salade de mache, ou les faire en version petits champignons pour servir d'amuse-bouche.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>