

CHAMPIGONS FARCIS CHEVRE-AIL DES OURS

10 champignons
100g de fromage frais de chèvre
20g de noix cassées en petits morceaux
1 petit oignon blanc (environ 50g)
Une quinzaine de feuilles d'ail des ours frais
Poivre
Chapelure



Préchauffer le four à 180°.

Frotter rapidement les champignons sous un filet d'eau. Evider les champignons (vous pouvez garder les pieds de champignon pour une utilisation ultérieure : dans une soupe, dans une salade, une poêlée de légumes etc...). Réserver les chapeaux de champignon.

La farce :

Mixer l'oignon finement. Emietter le chèvre à l'aide d'une fourchette, ajouter l'oignon mixé et les noix concassées finement. Emincer l'ail des ours. Ajouter au reste de farce et bien mélanger. Poivrer et mélanger à nouveau. Il ne reste plus qu'à farcir chaque chapeau de champignon, saupoudrer de chapelure et mettre au four 8 min à 180°. Déguster chaud avec une belle salade de saison.