

Champignons farcis à l'italienne

Ingrédients:

- Champignons de Paris
- 1 Boule de mozzarella
- 4 Pétales de tomates séchées à l'huile
- 80 g d'olives noires
- 50 g de parmesan râpé
- 2 gousses d'ail
- 1/2 Bouquet persil plat
- Sel, Poivre
- Huile Olive

Ustensiles:

- Couteau
- Saladier
- Plaque four

Préparation:

- Couper la mozzarella en très petits dés
- Hacher grossièrement tomates + olives
- Peler et presser l'ail
- Ciseler le persil
- Mélanger l'ensemble dans un saladier
- Ajouter le fromage, saler et poivrer
- Préchauffer le four à 180°
- Enlever le pied des champignons
- Garnir les champignons avec la farce et arroser d'huile d'olive
- Enfourner 30 minutes

Bon appétit !