

CHAMPIGNONS FARCIS

Ingrédients (Pour 2 personnes)

- Pour la farce
- 10 g de beurre
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 50 g de champignons shiitake
- 80 g de champignons de Paris
- 1 bouquet de persil
- Sel, poivre
- 250 g de viande hachée de veau
- Pour la finition
- 8 champignons de Paris entiers
- Copeaux de parmesan
- 4 c. à s. de lentilles corail
- 2 dl de crème liquide

Préparation:

Émincer l'ail et l'oignon et faire suer dans une poêle antiadhésive avec une noix de beurre.

Ajouter les shiitake et les champignons de Paris préalablement émincés ainsi que le persil ciselé. Saler, poivrer et laisser mijoter 10 minutes.

Nettoyer délicatement avec un chiffon les 8 champignons de Paris entiers. Leur ôter le pied et les réserver sur une assiette.

Dans un bol, mélanger les champignons cuits à la viande hachée et en farcir les champignons entiers.

Verser 4 cuillères à soupe de lentilles dans 2 petites cocottes, déposer les champignons par-dessus et recouvrir d'un peu de crème liquide.

Ajouter un copeau de parmesan sur chaque champignon. Couvrir et enfourner 30 minutes à 180°C. Déguster avec une salade verte.

