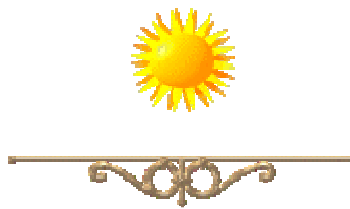


## Fiche recette 4

### Champignons farcis.

*(Plat végétarien)*. Préparation : 30 minutes - Cuisson : 30 minutes



#### Ingrédients pour 4 personnes.

8 gros champignons, 2 œufs, 2 cuillers à soupe de tomates séchées, 1 gousse d'ail ou une échalote, huile d'olive, sel, poivre, persil et chapelure.

#### Préparation & Cuisson.

Éplucher les champignons en ôtant les queues. Les placer têtes retournées dans une casserole avec 2 cuillers d'huile. Laisser cuire jusqu'à coloration légère et réserver au chaud. Préchauffer le four à 200°.

Préparer la farce en hachant ensemble assez finement les queues de champignons, les tomates séchées, l'ail dégermé ou l'échalote, et le persil. Incorporer les œufs à la fourchette. Saler et poivrer. Épaissir avec de la chapelure jusqu'à obtenir une farce ferme.

Garnir de farce le creux des champignons et les saupoudrer de chapelure. Les disposer dans un plat huilé, farce en l'air, et faire dorer au four pendant 20 minutes.