

## CHAMPIGNONS FARCIS AU FROMAGE FRAIS ET HERBES

**Pour : 4 personnes**

**Temps total : 30 minutes**

### **Ingrédients :**

- 12 gros champignons de Paris
- 150 g de fromage frais type Saint Florentin
- 1 cuillère à soupe de crème ou yaourt nature
- 1 petite gousse d'ail râpée
- 1 cuillère à soupe de persil ou ciboulette hachée
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre
- (Facultatif) Quelques cerneaux de noix concassés

### **Préparation :**

1. Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante).
2. Retirer les pieds des champignons. Les nettoyer soigneusement avec un essuie-tout humide.
3. Hacher les pieds des champignons et les faire revenir 3 à 4 minutes dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.
4. Dans un bol, mélanger les pieds revenus avec le fromage frais, la crème, l'ail, les herbes, le sel, le poivre et, si souhaité, les noix concassées.
5. Disposer les têtes de champignons dans un plat allant au four. Les garnir généreusement avec la préparation.
6. Arroser d'un léger filet d'huile d'olive.
7. Enfourner pour environ 15 minutes jusqu'à ce que les champignons soient cuits et le dessus légèrement doré.

**Astuce :** Pour une touche croustillante, vous pouvez saupoudrer légèrement de chapelure avant d'enfourner.