Champignons farcis

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 15 minutes.

Temps de cuisson : 20 minutes.

Ingrédients :

8 champignons à farcir
3 tranches de jambon blanc
1 jaune d'œuf
1 échalote
3 cuillerées de crème fraîche
50g fromage râpé
Persil

Etape 1 :

Séparer les pieds des chapeaux.

Etape 2 :

Hacher le jambon, battre l'œuf.

Etape 3 :

Mixer les pieds et ajouter les ingrédients mélangés.

Etape 4 :

Faire bouillir de l'eau et y mettre les chapeaux pendant 5 min.

Etape 5 :

Mettre au four (moyen) 20 min les chapeaux farcis avec la préparation.