

Champignons farcis aux herbes fraîches

Ingrédients pour 4 personnes :

8 beaux champignons de Paris.
1/2 bouquet de ciboulette.
2 brins de thym.
4 brins de romarin.
3 tiges de persil.
3 gousses d'ail.
100 grammes de beurre.
Sel.
Poivre.

Progression

Laver et effeuiller les herbes fraîches et le persil.
Placer votre morceau de beurre dans un bol et l'écraser à la fourchette pour obtenir un beurre pommade.
Peler, écraser l'ail et le mélanger au beurre pommade.
Rincer et retirer les pieds des champignons.
Hacher, persil, ciboulette et les herbes, ajouter les pieds des champignons, hacher de nouveau.
Préchauffer le four à 180°.
Ajouter le mélange haché au beurre pommade et ail, saler, poivrer, bien mélanger.
Disposer les têtes de champignons sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé, saler et poivrer l'intérieure.
Garnir chaque champignons de cette farce, posez sur chaque champignons un petit brin de thym.
Enfourner pour 15 à 20 minutes.