

## Champignons de paris farcis Au chorizo et fromage blanc

Prix des champignons : moins de 3 euro € pour 6 personnes

Ingrédients : 20 mn de cuisson au total /10 mn de préparation

6 gros champignons de paris

3 cuillères à soupe de fromage blanc

1 grosse échalote

6 tranches fines de chorizo

Persil, chapelure, sel, poivre

Préparation de la recette :

Nettoyez les champignons et coupez le pied.

Hachez le pied des champignons, ciselez l'échalote, détaillez le chorizo en lanières et hachez le persil.

Liez tous les ingrédients avec le fromage blanc ou la crème, salez et poivrez.

Emplissez les chapeaux des champignons et saupoudrez de chapelure.

Pour finir,

Enfournez 10 mn à 210 C jusqu'à ce que la chapelure ait bien doré



## Champignons farcis au fromage

Prix des champignons : moins de 2 euro € pour 6 personnes

Ingrédients : 20 mn de cuisson au total /10 mn de préparation

1 boîte de gros champignons de Paris

1 pot de fromage frais

1 gousse d'ail

ciboulette fraîche

paprika en poudre

sel, poivre

Préparation de la recette :

Préchauffez le four à 180°C.

Retirez délicatement les queues des champignons.

Pilez l'ail et hachez la ciboulette.

Mélangez le fromage frais avec l'ail et la ciboulette. Salez et poivrez.

Remplissez les champignons de cette farce.

Déposez les têtes de champignons dans un plat à gratin légèrement beurré et passez-les 10 min au four.

Servez saupoudré de paprika pour la décoration.

