

## CHAMPIGNONS FARCIS

- **Type de plat** : Garniture
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 10 min
- **Calories** : Moyen
- **Pays** : France



### Ingrédients pour 6 personnes

- **18 champignons de Paris (moyen et réguliers)**
- **1 Boursin (ail et fines herbes)**
- **1 càs de parmesan râpé**
- **15 g de beurre**

### Etapas de préparation

1. Préchauffez le four à th 6 (180°) et beurrez un plat à four. Coupez les pieds des champignons (réservez-les pour un autre usage).
2. Passez rapidement les chapeaux sous l'eau puis épongez-les dans du papier absorbant.
3. Rangez les chapeaux des champignons dans le plat à four (côté bombé dessous). Garnissez les cavités avec du Boursin et poudrez d'un nuage de parmesan. Enfournez pour une dizaine de minutes, jusqu'à ce que le fromage commence à dorer. Servez chaud ou tiède.

