

Recettes de cuisine

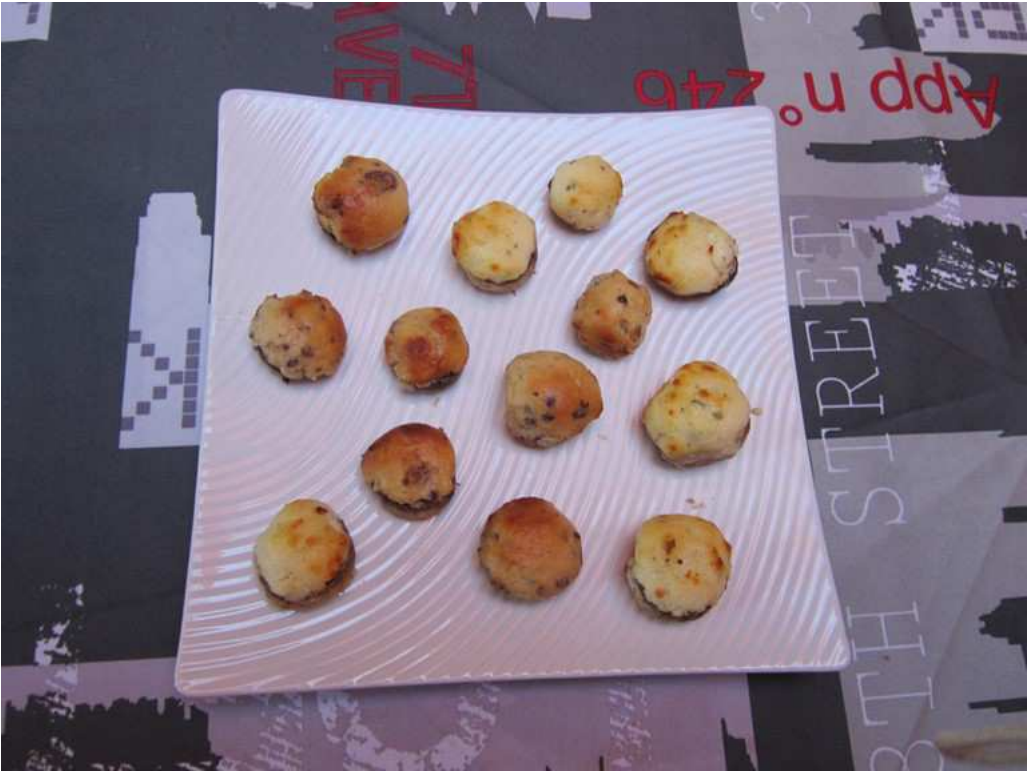
de Mamie Vera

Préparation

Pour 4 personnes  
Préparation 15 minutes  
Cuisson 15/20 minutes environ

Préchauffez votre four à 190°C (chaleur tournante).  
Eplucher les champignons de Paris et enlever le pied.  
Farcir chaque champignon avec un peu de Boursin ail et fines herbes.  
Disposer les champignons sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.  
Mettre au four environ 15/20 minutes, jusqu'à légère coloration du fromage.  
Servir chaud ou tiède.

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image  
Une recette simple, rapide et originale.  
Pourquoi pas essayer d'autres saveurs curry, noix etc....  
Cette préparation peut se faire à l'avance. La passer au four juste avant la dégustation.

Ajouter un commentaire



CHAMPIGNONS FARCIS ET

GRATINES AU BOURSIN AIL ET

FINES HERBES



Ingrédients

une douzaine de petits  
champignons de Paris  
1 boîte de Boursin ail  
et fines herbes

