

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



10 MIN



15 MIN



4 P.



PINOT GRIS 2017
PATTE DE MALO

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

CHAMPIGNONS FARCIS AU FROMAGE DE CHÈVRE

Ingrédients

- Huile de colza
- Sel
- Poivre du moulin
- 12 champignons de Paris moyens
- 1/2 citron
- Préparation de la farce
- 1/2 botte de persil
- 6 cerneaux de noix
- 200g de fromage de chèvre frais
- 1 cuillère à soupe d'huile de noix

- Retirer le pied des champignons. Essuyer les têtes avec un papier absorbant, puis évier l'intérieur avec une petite cuillère (réserver aussi ces parures.) Les frotter avec le demi-citron pour les empêcher de noircir.
- Rincer, sécher, effeuiller et ciseler le persil et le déposer dans un petit récipient. Concasser les noix et les ajouter. Couper le fromage de chèvre en petits morceaux et les ajouter aussi. Verser l'huile de noix et bien mélanger le tout en écrasant le fromage frais. Assaisonner de sel et de poivre du moulin.
- Préchauffer le four à 200°C (Th 6). Huiler une plaque. Avec une petite cuillère, garnir de farce les têtes des champignons et les déposer au fur et à mesure sur la plaque. L'enfourner pour 15 minutes.
- Dresser 3 champignons dans chaque assiette. Parsemer dessus le persil ciselé. Assaisonner de poivre du moulin et servir tout de suite, bien chaud.