

CHAMPIGNONS FARCIS

Pas si longtemps que j'ai découvert cette petite entrée toute simple ! et oui comme quoi on est souvent coincé dans ses habitudes.....

En fait, je faisais mes courses avec une amie (moments sympathique pour s'évader des problèmes professionnels quotidien et pour échanger des idées culinaires) quand je l'ai vu prendre quelques gros champignons de paris,
" mais qu'est-ce que tu en fait ? "
" ben des champignons farcis ! "

j'ai depuis adopté cette petite entrée toute simple, sympathique, que l'on peut adapter de tant de façons en fonction de ce qui traîne dans le frigo, du saumon, du jambon, des crevettes, une boîte de crabe.....
vraiment limité que par l'imagination,



voilà donc ce que j'ai fait en disons un gros quart d'heure avec :

- quatre gros champignons
- une douzaine de ces crevettes congelés sans trop de goût (désolé Patrick, j'achète de temps en temps de ces produits...)
- un demi berlingot de crème
- un peu de parmesan râpé (ça m'est aussi arrivé de prendre du gruyère râpé)
- quelques brins de ciboulette (merci maman et le congel pour les garder)
- sel et poivre

La préparation :

- je préfère éplucher les champignons que les laver, je sépare donc les queues des têtes et épluche le tout avec un petit couteau
- placer les têtes dans un petit plat à gratin



- découper les pieds en tout petits dés (ça va aussi vite que de le faire au hachoir et je préfère la consistance)
- découper les crevettes (ou autres) en petits dés



- placer les pieds, les crevettes, la crème, sel poivre, la ciboulette, le parmesan dans un bol et bien mélanger pour obtenir une pâte



- garnir les têtes de cette pâte
- arroser d'un léger filet d'huile d'olive



- placer au four préchauffé à 180°C pour environ 20 à 30 min



- puis servir tout simplement pour constituer une entrée toute simple qui à " un peu de gueule " alors que vous n'aviez ni beaucoup d'ingrédients ni beaucoup de temps.....



<http://legone.canada.com>

om