



Les fiches cuisine de

LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

CHAMPIGNONS FARCIS, PURÉE DE PETITS POIS

ENTRÉE OU GARNITURE

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 30 min

Ingrédients

- 12 gros champignons de Paris
- 1 Boursin
- 350 g de petits pois écosés
- 6 brins de ciboulette
- 1 c. à soupe de sésame blanc
- Sel fin et poivre du moulin

Préparation

- 1 Pelez les têtes des champignons. Détachez les pieds des champignons. Faites-les cuire à la vapeur avec les petits pois 15 minutes. Laissez refroidir.
- 2 Mixez en purée les petits pois, les pieds de champignons et le Boursin. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.
- 3 Préchauffez le four à 200°C. Disposez les 12 chapeaux des champignons dans un plat légèrement huilé, garnissez-les de purée de petits pois au Boursin. Saupoudrez de sésame blanc. Enfourez 15 minutes à 200°C et servez les champignons gratinés avec une salade ou en accompagnement d'une viande ou d'un poisson.

Selon la saison, vous pouvez remplacer les petits pois par du céleri-rave, du potimarron, de la courgette.



Retrouvez toutes nos recettes sur

WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM/LESRECETTES



Du sourire à partager