

Champignons Crème d'Ail

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|----------------------------|---------------|
| - CHAMPIGNONS DE PARIS | 250g |
| - FROMAGE AIL-FINES HERBES | 150g |
| - CRÈME FRAÎCHE EPAISSE | 1-2 c à soupe |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Mélangez le fromage ail et fines herbes avec la crème fraîche épaisse. Poivrez.
- Retirez les queues des champignons et conservez les chapeaux entiers.
- Replissez-les du mélange fromagé.
- Enfourez pour une quinzaine de minutes.

