

Champignons Farcis à la Brandade

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 35 minutes

Ingrédients:

- CHAMPIGNONS DE PARIS 250g
- BRANDADE DE MORUE 50-60g
- POIVRE

Recette:

- Préchauffez le four à 190°C
- Retirez entièrement les pieds des champignons afin de ne plus avoir que les chapeaux.
- Farcissez-les de brandade de morue et poivrez légèrement.
- Déposez-les dans un plat allant au four avec un fond d'eau.
- Enfourez pour 20 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

