



*Finger food*

# Champignons farcis à la ricotta et au parmesan



**15 min** **10 min** **5 min** **0** **91**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour le champignons farcis

12 **Champignon(s) de Paris**  
8 c. à soupe **Ricotta**  
4 c. à soupe **Parmesan**  
8 tige(s) **Ciboulette**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Étape 1

Préparation des champignons farcis

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6) pendant environ 5 minutes.
- 2 Couper les pieds des champignons.
- 3 Ciseler la ciboulette.
- 4 Poser les chapeaux sur une plaque de four et enfourner. Faire cuire pendant 5 à 10 minutes selon le goût attendu.
- 5 Poursuivre la cuisson pendant plus ou moins longtemps selon votre goût. Il est également possible de déguster les champignons crus.
- 6 Mélanger dans un bol, la ricotta, le parmesan et les 3/4 de la ciboulette. Assaisonner.
- 7 Garnir une poche à douille avec une douille cannelée, remplir les chapeaux des champignons avec le mélange.
- 8 Si on ne souhaite pas utiliser de poche à douille, garnir les champignons à l'aide d'une petite cuillère.

## Étape 2

## Dressage

- 1 Saupoudrer avec la ciboulette restante. Servir aussitôt.