

Champignons de Paris Farcis au Tartare

Pour 4/6 personnes :

- **Une vingtaine de champignons de Paris (petits ou moyens)**
- **1 boîte de Tartare ail et fines herbes (250 g)**
- **1 gros bouquet de persil**
- **1 petit bouquet de ciboulette**
- **3 cuillères à soupe d'huile d'olive**
- **sel et poivre**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Ôter la queue des champignons puis les rincer légèrement à l'eau claire et les mettre à égoutter sur un papier absorbant.
3. Dans un saladier, verser le Tartare avec l'huile d'olive et le bouquet de persil finement émincé.
4. Assaisonner généreusement en poivre et en sel.
5. Mélanger jusqu'à obtenir une crème onctueuse.
6. Retourner les chapeaux des champignons et les garnir avec la préparation.
7. Disposer dans un plat puis enfourner pendant 20 minutes jusqu'à ce le dessus soit légèrement gratiné.
8. Dresser et parsemer de ciboulette émincée : c'est prêt ! ☐

☐ En amuse bouche à l'apéritif ou bien en entrée, ces champignons farcis amèneront de la convivialité et de la légèreté lors de vos repas entre amis ou en famille ! ☐

Je vous conseille de les déguster légèrement tiède pour que toutes les saveurs explosent en bouche ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

