

MINIS CHAMPIGNONS DE PARIS FARCIS AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES



Je crois que je suis vraiment dans ma période apéro facile et apéro en version minis !!

INGRÉDIENTS (pour deux personnes):

- *une quinzaine de champignons de Paris (les choisir en version minis, c'est meilleur de croquer dans des petits champignons)*
- *un fromage ail& fines herbes*
- *de la chapelure*
- *poivre du moulin*

Préchauffer le four à 220°C.

Nettoyer les champignons avec un sopalin imbibé d'eau et bien frotter. Avec la pointe du couteau, dessiner le contour du pied et le retirer avec qu'un cratère se forme pour déposer le fromage.

A l'aide d'une cuillère à café, ou comme moi à la barbare avec les doigts (*parce qu'après, on a le plaisir de déguster ses doigts, effet de gourmandise...*), déposer un dôme de fromage frais et les déposer sur une plaque de four recouverte de papier d'aluminium.

Parsemer de chapelure, un tour de moulin de poivre, et on enfourne pour environ 20 minutes de cuisson à 180°.

Servir chaud de préférence, c'est meilleur car le champignon est moelleux. Il aura tendance à durcir en refroidissant.