



4 personnes



10 min



20 min

Champignons farcis végétariens

Séparez les pieds des chapeaux et pelez ces derniers. Hachez les échalotes avec les pieds, de la mie de pain et une c. à s. de parmesan râpé. Mélangez bien et garnissez les chapeaux de cette préparation. Saupoudrez d'emmental râpé et de paprika puis enfournez 20 min dans un four préchauffé à 170°C. Servez avec une salade et quelques pousses d'épinard.

2 échalotes
parmesan râpé
emmental râpé
8 gros champignons de Paris
pain
salade
pousses d'épinard
paprika