

Champignons farcis

au poulet et au lard fumé



Pour 4 personnes

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 30 à 35 minutes

- 12 gros champignons de Paris
- 200 g de blanc de poulet
- 100 g de lard fumé en dés
- 10 cl de crème fraîche
- 1 oeuf
- 1 c à soupe de persil ciselé
- 1 tranche de pain de mie rassis
- le jus d'un citron
- Beurre (pour le plat)
- Chapelure (facultatif)
- Sel
- Poivre

Coupez en petits morceaux le blanc de poulet.

Lavez et ôtez les pieds des champignons. Arrosez les têtes de jus de citron.

Coupez les pieds en petits morceaux et arrosez-les également de jus de citron.

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Mixez le blanc de poulet et les dés de lard fumé par petite pression puis incorporez les pieds des champignons, le pain de mie coupé en morceaux, l'oeuf, la crème fraîche, le persil, le sel et le poivre et mixez de nouveau brièvement.

Remplissez les têtes de champignons avec la farce.

Saupoudrez ensuite éventuellement de chapelure.

Glissez au four pour 30 à 35 minutes.

Servez ces champignons accompagnés d'une petite salade verte.