

# les recettes d'Alice

## Champignons farcis au jambon cru



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



20 minutes



facile

### Ingrédients

12 beaux champignons de Paris	125 gr de parmesan râpé
1 c à s de chapelure	2 g d'ail
150 gr de jambon cru	50 gr de beurre
10 cl de lait, 1 oeuf	3 tr de pain de mie
3 échalotes	muscade

### Matériel nécessaire

1 plat à rôtir

### Préparation et réalisation

- 1- Nettoyer les champignons et hacher les queues. Eplucher les échalotes, les émincer et faire chauffer le beurre dans une poêle. Ajouter les échalotes et les queues de champignons, cuire 5 min.
- 2- Couper le jambon en petits dés. Faire tremper le pain dans le lait, l'essorer et le hacher.
- 3- Dans un saladier mélanger le pain, les queues de champignons cuites, le parmesan, l'ail haché, la chapelure, assaisonner et ajouter 2 pincées de muscade. Farcir les têtes de champignons et cuire 15 min au four à 180° dans un plat à rôtir.

### Conseils et astuces

Servir en entrée avec une salade ou en accompagnement d'une viande rouge.

Alice Délice

