



Champignons farcis au fromage de chèvre Selles-sur-Cher et herbes

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 16 champignons de Paris
- 200 g de Selles-sur-Cher
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- Romarin frais
- Thym frais
- Sel
- Poivre

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Peler, nettoyer et enlever le pieds des champignons.
3. Découper le Selles-sur-Cher en petits dés et le mélanger avec la crème fraîche. Ajouter sel, poivre, romarin et thym et mélanger jusqu'à obtenir une farce.
4. A l'intérieur de chaque champignon, déposer une cuillère de farce.
5. Enfourner pendant 20 minutes.