

**Temps de cuisson :** 20 minutes

**Temps de préparation :** 10 minutes

**Degré de difficulté :** facile

**Portion :** 24 bouchées



## Champignons farcis au chèvre

### Ingrédients :

- 2 casseaux de champignons de Paris, nettoyés et les queues retirées
- 1 buchette de fromage de chèvre (185 g). J'ai personnellement choisi un fromage de la Loire Le Sainte-Maure.
- 3 c. table de crème
- 1 c. table d'origan frais, haché grossièrement
- 2 c. thé de romarin frais, haché
- Sel et poivre
- ¼ de tasse de noix de Grenoble, hachées finement (si aucune allergie parmi les convives)
- 2 branches de ciboulette, ciselées

### Marche à suivre :

1. Faire précuire les champignons, trou vers le bas, sur une plaque pendant 10 minutes à 350 F. Ça permet aux champignons de laisser sortir un peu d'eau. Laisser les reposer 5 minutes par la suite et vider l'eau qui s'accumulera dans les champignons.
2. Dans un bol, à l'aide d'une fourchette, bien écraser le chèvre et le réduire en purée.
3. Ajouter le reste des ingrédients sauf la ciboulette et bien mélanger.
4. Farcir les champignons avec le mélange.
5. Enfourner pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit légèrement doré.
6. Garnir de ciboulette et servir.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2018/09/recette-de-champ...iree-de-la-loire.html>