MINI COURGE FARCIE AUX CHAMPIGNONS

INGRÉDIENTS

- 6 boules d'or (ou autre mini courge à farcir)
- 400g de champignon de Paris
- 1 échalote
- 200g de lardon fumés
- 100g de chèvre frais

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 50MN
TEMPS TOTAL : 1H10MN

PRÉPARATION

Couper le chapeau des mini courges (boules d'or, patidou, etc;), les évider soigneusement.

Cuire les boules d'or à l'envers dans le panier vapeur pendant environ 20min (piquer pour vérifier la cuisson, la chair doit être moelleuse).

Émincer l'échalote et les champignons.

Faire sauter les lardons (sans matière grasse ajoutée !), et ajouter l'échalote et les champignons.

Laisser cuire environ 15 min, ajouter le chèvre frais et mélanger.

Garnir les pommes d'or de la farce, fermer avec le petit chapeau mettre les pommes d'or dans un plat, ajouter 1cm d'eau dans le fond et mettre au four pendant 15 min.

.