

GALINETTES FARCIES

A L'ITALIENNE



Préparation : 15 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 12 gros champignons.
- 2 échalotes.
- 50 à 100 grammes d'allumettes de lardons.
- 60 grammes de parmesan râpé.
- 2 CS de persil ciselé.
- 1 gousse d'ail.
- du beurre.
- du poivre.

Séparer les pieds des chapeaux des champignons. Hacher les pieds et les faire revenir avec le persil, l'ail haché et le parmesan et les lardons.

Farcir les champignons avec la préparation et les ranger dans un plat (feuille de cuisson).

Faire cuire 15 minutes dans le four préchauffé à 180°C (th 6).