

Champignons farcis à l'espagnole

Pour 4 personnes

- 8 champignons de Paris de taille moyenne
- 100g de chorizo
- 1 gousse d'ail
- 1 œuf
- 5 brins de persil
- 20g de fromage râpé
- un peu d'huile d'olive
- sel et poivre.



■ *Tapas de champignons farcis au chorizo.*

Servir : Bien chaud en apéritif, ou en entrée avec une sauce tomate relevée, et un verre de vin marocain.

Variation

Ajoutez un peu de chapelure pour le croustillant.

■ Eliminez la peau du chorizo, et coupez le en petits morceaux. Mettez les dans le bol du mixeur avec les pieds et les chutes de champignons, le persil, la gousse d'ail épluchée et dégermée, et le fromage râpé. Assaisonnez en sel et poivre, et mixez grossièrement l'ensemble.

■ Remplissez les chapeaux des champignons de farce, et disposez les sur une plaque légèrement huilée, et ajoutez une goutte d'huile sur chaque champignon.

■ Enfourez pour 12 minutes, puis passez les champignons rapidement sous le grill.

Conseils

Choisissez un chorizo fort si vous aimez.