

FUNGHI RIPIENI

(Champignons farcis)

Pour 15 champignons blancs - moyens (diamètre entre 4 et 5 cms)

Prévoir 3 champignons par personne

- 6 saucisses (chipolatas) nature ou chair à saucisse nature
- 2 oignons
- 6 gousses d'ail
- 25 cl de vin blanc
- 250 grs de mascarpone
- 1 jaune d'oeuf
- 1 sachet de Parmesan râpé
- Huile d'olive
- Sel – poivre
- Accompagnement : salade, tomates-cerises

1- Mélanger dans un saladier le mascarpone, le jaune d'oeuf, 2 tiers du parmesan râpé. Couvrir et réserver au frais.

2- Rincer les champignons et séparer les queues. Hacher les queues en morceaux.

3 - Hacher fin l'oignon et l'ail. Faire revenir à l'huile d'olive dans une poêle.

4- Déglacer avec le vin blanc.

5- Rajouter le chair à saucisse émietlée et les queues des champignon hachées et cuire 2-3 minutes.

6- Farcir généreusement les champignons et saupoudrer de parmesan.

7- Mettre au four (180°) pendant 25 minutes.

8- Laisser tiédir avant de servir.