Catégorie : "apéro"

Champignons apéritif

(recette proposée par Jean Féron - mai 2017)

facile

PREPARATION : 10 min - CUISSON : 10 min

Ingrédients

- 2 à 3 champignons par personne
- tomates cerises
- Mozzarella
- huile d'olive
- ail et fines herbes
- sel et poivre

1. Prendre des gros champignons, les équeuter, les laver.
2. Gratter l'intérieur pour faire une cavité.
3. Badigeonner le dessus des champignons avec un mélange huile olive, ail coupé finement.
4. Déposer les champignons sur du papier sulfurisé, cavité vers l'extérieur.
5. Mettre dans chaque cavité des morceaux de mozzarella et des morceaux de tomates cerises.
6. Saler, poivrer et saupoudrer de fines herbes.
7. Mettre au four 8 à 10 minutes à 180°C.

Suggestion : vous pouvez les servir froid ou chaud, ils sont parfaits pour un apéro !