

Champignons farcis à la tomate et au manchego



Cette alléchante recette de finger food compose avec des champignons, des tomates et du manchego. Pour un petit repas, préparez simplement une salade en plus.

Préparation: env. 15 minutes

Cuisson au four: env. 20 minutes

Total: env. 35 minutes

- Retirer et émincer les pied des champignons.
- Badigeonner les chapeaux d'un peu d'huile et les déposer dans un plat réfractaire.
- Hacher finement l'oignon et l'ail.
- Retirer les tomates de leur huile et les couper en petits morceaux.
- Effeuille le thym. Faire revenir les champignons émincés, l'oignon, l'ail, les tomates et le thym dans le reste de l'huile, puis ajouter la chapelure.
- Râper le fromage, en incorporer la moitié au mélange tomates-champignons.
- Hacher le persil, l'ajouter à son tour.
- Relever le tout de sel et de poivre.

- Préchauffer le four à env. 200 °C, chaleur de voûte et de sol.
- Répartir la farce dans les chapeaux des champignons et les parsemer du reste de fromage.
- Faire gratiner env. 20 min au milieu du four.
- Servir chaud ou froid.

Ingrédients

Apéritif

Pour 4 personnes ⓘ

500 g	de champignons de Paris
4 cs	d'huile d'olive
1	oignon
1	gousse d'ail
4	tomates séchées conservées dans l'huile
4 brins	de thym
4 cs	de chapelure
30 g	de manchego
½ bouquet	de persil
	sel
	poivre