

Champignons farcis au jambon

Pour 4 personnes.

2 douzaines de gros champignons, 200 g de jambon, 5 échalotes, 4 c à soupe de crème, 75 g de beurre, 1 œuf, 3 gousses d'ail, de la mie de pain rassis, 1/2 tasse de lait, du sel, du poivre, du persil.

Couper les pieds des champignons en ayant soin de ne pas abîmer les têtes. Laver celles-ci et les essuyer.

Hacher le jambon finement, ainsi que les échalotes, l'ail et les pieds des champignons.

Faire tremper la mie de pain dans une demi-tasse de lait.

Faire blondir les échalotes dans une cocotte contenant du beurre. Y ajouter les champignons et l'ail hachés.

Après quelques minutes, incorporer le jambon haché, la mie de pain pressée et du persil. Assaisonner et lier cette préparation avec un œuf battu et la crème.

Lorsque l'appareil est bien lisse, en farcir les têtes de champignons. Former un dôme avec la farce. Dresser les champignons dans un plat beurré. Placer sur chaque champignon une noisette de beurre et faire cuire à four moyen une vingtaine de minutes environ.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.