

CHAMPIGNONS FARCIS VEGETARIENS



Ingrédients (pour 2 ou 4 personnes) :

4 gros champignons de Paris
1 gros oignon
1 gousse d'ail
1 poivron rouge
1 cs de concassé de poivrons (facultatif)
150 g d'épinards frais
1 tranche de pain de mie trempée dans du lait
50 g de petits dès de gruyère
15 cl d'eau
1 cs bombées de fond de veau
Sel, poivre, gingembre

- Émincer l'oignons et les pieds des champignons puis les faire blondir avec un peu d'huile dans une cocotte en fonte.
- Ajouter le poivron émincé puis les feuilles d'épinard ciselées, la gousse d'ail écrasé et le concassé de poivrons. Faire revenir 5 minutes à feu vif puis réserver dans un petit saladier.
- Additionner alors la mie de pain, le gruyère et bien mélanger l'ensemble avec du poivre, du sel et une bonne pincée de gingembre en poudre.
- Garnir les champignons préalablement pelés avec l'appareil et les disposer dans une cocotte en fonte avec un filet d'huile d'olive, verser l'eau et le fond de veau.
- Couvrir et laisser cuire à feu doux 25 min.
- Servir chaud en entrée ou en plat principal.