

Champignons farcis à la ricotta & au parmesan

Ingrédients pour 4 personnes :

- 8 cuillères à soupe de ricotta
- 4 cuillères à soupe de parmesan
- 8 tiges de ciboulette
- 12 champignons de Paris
- Sel

Préparation :

Enlevez les pieds des champignons.

Ciselez la ciboulette.

Mélangez dans un bol, la ricotta, le parmesan et les 3/4 de la ciboulette.

Versez le mélange dans une poche à douille pour remplir les chapeaux des champignons.

Saupoudrez avec la ciboulette restante.

Servez aussitôt.

<http://philomavie.blogspot.com>