

Champignons farcis

Pour 4 personnes

5 minutes de préparation – 30 min de cuisson



Ingrédients

8 gros champignons de paris
Restes de [ragoût de joue bœuf](#) ou de tout autre ragoût.
50g de parmesan

Préparation :

Rincez et pelez les champignons de Paris. Retirez les pieds des champignons, mixez -les avec quelques cuillères à soupe de ragoût.

Remplissez les champignons avec ce mélange. Déposez quelques morceaux de viande et de carottes sur le dessus.

Saupoudrez de parmesan et passez au four à 200°C pendant 30 minutes.

Conseils :

Préparez quelques coquillettes et versez-les dans le plat afin de les napper du jus des champignons.