



Champignons farcis au creton

Méthode :

- ❖ On prend six gros champignons de Paris.
- ❖ On ôte la queue.
- ❖ Dans un bol, on met 150ml de creton, 30 ml de chapelure et 30 ml de persil haché.
- ❖ On mélange.
- ❖ On garnit chaque champignon avec les cretons.
- ❖ On dépose les champignons dans un plat à gratin.
- ❖ On parsème du fromage cheddar râpé sur les champignons.
- ❖ On met au four à 375°F (190°C) pendant quinze minutes.
- ❖ Et le tour est joué!