

Champignons farcis au fromage de chèvre au miel et fines herbes

Ingrédients :

- 12 gros champignons de Paris
- 200g de fromage de chèvre frais
- 4 dl de crème (optionnel)
- 2 brins de romarin et 2 brins de thym
- 6 cuillérées à café de miel d'acacia
- 1 jus de citron
- Sel, poivre

Recette :

Effeuillez les brins de romarin et de thym et hachez le tout finement.

Nettoyer et brosser les champignons puis séparer leur tête de leur pied. Verser un peu de jus de citron sur les têtes pour éviter qu'elles noircissent. Hacher finement les pieds.

Déposer le fromage de chèvre dans un saladier et l'écraser à la fourchette. Ajouter la crème si souhaité. Ajouter les pieds de champignon hachés. Saler, poivrer, ajouter un peu de jus de citron.

Dressage :

Déposer un peu de miel dans le fond des champignons.

Recouvrir avec la farce au fromage.

Napper la farce avec une nouvelle couche de miel.

Saupoudrer avec le thym et le romarin hachés.