

Champignons au beurre d'escargot

Valeurs nutritionnelles :

Protéines : 2,2g ; Lipides : 4,5g ; Glucides : 7,9g ; Fibres : 0,9g

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 12 petits champignons de Paris
- 30g de beurre
- 2 gousses d'ail
- Du persil
- Sel et poivre
- Facultatif : d'autres herbes : ciboulette, cerfeuil...
- 6 fines tranches de pain aux noix



Étapes :

1. Préchauffez le four à 190°C.
2. Pelez les champignons si besoin, retirez le pied (le réserver pour le plat) et coupez une toute petite partie de la tête du champignon afin que celui-ci tienne droit.
3. Passez ensuite à la garniture. Mélangez du beurre en pommade avec 2 gousses d'ail émincées très finement, des herbes finement ciselées, du sel et du poivre.
4. Placez un peu de farce dans chaque champignon.
5. Coupez 6 fines tranches de pain (juste pour absorber le jus de cuisson) et coupez chaque tranche en 2.
6. Placez un champignon farci sur chaque demi-tranche de pain.
7. Enfournes pendant environ 10 min, jusqu'à obtenir une belle coloration.