

## Champignons « façon marché »

DIFFICULTÉ



PRÉPARATION



20mn

CUISSON



20mn

QUANTITÉ



4 gourmands



### Ingédients

- 8 champignons de Paris
- 4 tranches de jambon découenné dégraissé  
« Le Foué de Paul Prédault »
- 20cl de crème fraîche
- 4 tranches de pain de mie
- 70g de parmesan
- 2 oignons blancs
- 1 œuf
- 1 bouquet de cerfeuil
- 2 brins de thym
- Huile d'olive, sel, poivre

Le produit idéal pour cette recette :

CHARCUTERIE  
PAUL  
PRÉDAULT  
depuis 1928  
**Le foué**

Jambon Cuit Supérieur  
**SANS COUENNE**



1. Préchauffez le four à 180° C (thermostat 6).
2. Lavez rapidement les champignons. Coupez-en le bout des pieds et retirez ces derniers pour dégager le chapeau. Réservez pieds et chapeau. Faites blanchir les chapeaux 5 mn dans l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez-les.
3. Mixez ensemble pieds de champignons nettoyés, oignons pelés et coupés en morceaux, pain de mie, parmesan (en réserver un peu pour gratiner), jambon coupé en morceaux, œuf, cerfeuil, sel et poivre.
4. Garnissez les chapeaux avec la farce, disposez-les dans un plat sur un fond d'huile. Saupoudrez de parmesan et de cerfeuil.
5. Enfournez 20 mn jusqu'à ce que la farce soit dorée.