

Champignons farcis aux épinards et ricotta



Découvrez notre délicieuse recette de champignons farcis aux épinards et à la ricotta. Ces bouchées savoureuses présentent des champignons tendres remplis d'un mélange crémeux d'épinards et de ricotta, créant une explosion de saveurs. Essayez-les dès aujourd'hui pour une entrée véritablement satisfaisante !

Préparation 20 min

Cuisson 25 min

Portions 5x3

Nutrition Facts (per serving)

Calories 68

Lipides 5

Glucides 3

Fibres 1

Protéines 4

Sodium 50

Ingrédients

- 15 champignons
- 15 ml (1 c. à table) d'huile d'olive
- 125 ml (1/2 tasse) de ricotta
- 125 ml (1/2 tasse) d'épinards émincés
- 60 ml (1/4 de tasse) de coriandre fraîche

- 15 ml (1 c. à table) de fines herbes séchées
- 1 gousse d’ail, émincée
- 15 ml (1 c. à table) de parmesan
- Sel et poivre au goût

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 degrés et tapisser une plaque de papier d'aluminium ou parchemin.
2. Essuyer les champignons et enlever la queue de chacun pour les placer sur la plaque avec un fillet d'huile.
3. Mélanger tous les autres ingrédients dans un bol.
4. Avec une cuillère déposer la mixture dans chacun des champignons.
5. Mettre au four environ 25 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit légèrement grillé.

Notes



Guillaume Couture – Founder, President, and Director of Innovation
Président | fondateur