

# CHAMPIGNONS FARCIS



Pour 2 personnes :

Pour la préparation de la sauce tomate :

- 6 belles tomates
- 3 c à soupe de concentré de tomates
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- Basilic haché
- Sel, poivre

Plongez les tomates pendant une minute dans l'eau bouillante. Pelez et épépinez les. Hachez l'ail et faites-le revenir dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez les tomates coupées en petits morceaux, le concentré de tomate, le basilic, le sel et le poivre. Laissez mijoter pendant 15 minutes. Versez ensuite cette sauce dans un plat allant au four et réservez.

Pour la préparation des champignons :

- 500 g de champignons de Paris
- 1 boule de mozzarella
- Thym
- Chapelure
- Huile d'olive

Lavez et pelez les chapeaux des champignons. Posez les par-dessus la sauce tomate, côté creux vers le haut. Découpez des morceaux de mozzarella et répartissez-les sur les champignons. Saupoudrez avec un peu de thym ainsi que de chapelure. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et faites cuire au four pendant 20 minutes à 220°C.

Recette du blog A TABLE  
[www.latabledecarine.canalblog.com](http://www.latabledecarine.canalblog.com)