

# CHAMPIGNONS FARCIS AU FROMAGE A RACLETTE

## Ingrédients:

8 gros champignons de Paris  
4 morceaux de fromage à raclette  
50 gr de lardon naturels  
2 cs de mascarpone  
persil frais  
poivre

Coupez le bout pied des champignons. Otez les pieds et réservez les.

Dans le bol, mettez les pieds, les lardons, le mascarpone, le persil ciselé, le poivre. Mixez 10sec / vit 5.

Découpez le fromage à raclette en petits dés. Ajoutez à la farce et mélanger 5 sec/ vit 1.

Farcissez les têtes de champignons. Passez au four préchauffé à 190° pendant 30 mn.