

Champignons rôtis farcis à la ricotta



Les ingrédients pour 4 personnes (voir conseil plus bas):

100 g de ricotta

Le zeste d'1 citron

1 piment rouge frais épépiné et finement haché

2 c à s de feuilles d'origan ou de marjolaine finement hachées

1 bonne poignée de parmesan fraîchement râpé plus des copeaux pour la décoration

1 belle poignée de roquette ou d'herbes tendres et feuillues

4 poignées de champignons nettoyés et brossés

Huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Dans un bol mettre la ricotta avec le zeste de citron, le piment, un peu de sel et du poivre. Mélanger à la fourchette puis ajouter la marjolaine ou l'origan et le parmesan râpé.

Retirer le pied de champignons (les garder éventuellement pour une sauce) et mélanger les chapeaux avec un peu d'huile, sel et poivre. Les poser sur une plaque et les farcir délicatement avec le mélange à la ricotta. Saupoudrer d'un peu de parmesan et faire rôtir à four préchauffé à 220° pendant 15 m environ jusqu'à ce qu'ils soient dorés.. Servir sur une grande assiette ou à l'assiette parsemé de feuilles de roquettes ou d'herbes tendres assaisonnées et de copeaux de parmesan.

Conseil :

Il est évident que suivant la grosseur des chapeaux des champignons il faudra plus ou moins de farce, en fait il faut se baser sur les proportions données pour la farce et les multiplier si nécessaire.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>