

Galipettes à l'italienne

Galipettes à l'italienne



Pour 2 personnes :

6 gros champignons de paris à farcir

2 échalotes

3 tranches de jambon cru + 6 pétales de tomates séchées

100 g de mozzarella râpée

2 CS de parmesan râpé + 10 olives noires hachées + 1 jaune d'œuf

2 CS rases de chapelure + 2 CS de persil haché + 2 gousses d'ail pressées

Sel, poivre, huile d'olive

- Préchauffer le four à 200°C.
- Nettoyer (ou peler) les champignons, enlever les pieds et les hacher avec les échalotes.
- Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir les pieds de champignon et les échalotes hachés. Saler et poivrer au goût et ajouter le persil et l'ail haché. Bien mélanger et réserver.
- Hacher le jambon cru, ainsi que les olives noires et les tomates séchées.
- Dans un petit saladier, mélanger tous les hachis, ainsi que le jaune d'œuf, la chapelure, le parmesan et les 2/3 de la mozzarella râpée. Mélanger bien le tout.
- Farcir les champignons et les déposer dans un plat à four huilé.
- Parsemer du reste de la mozzarella râpée et enfourner pour 15 minutes.

BET
Sandra

Inspirée par : Cuisine Actuelle