

Portobellos farcis au crabe et coeurs de palmiers



(pour 2 personnes)

- 1 petite boîte de chair de crabe
- 6 coeurs de palmiers moyens, coupés en cubes
- 1 c.à.s de mayonnaise
- 1 petite boîte d'olives noires en tranches
- 1/2 tasse de poivrons rouges doux et grillés en boîte
(roasted sweet red peppers) coupés en petits morceaux
- 2 petits oignons de printemps en fines rondelles
- 2 c.à.s. de ciboulette hâchée
- quelques miettes de fromage de chèvre frais
- 2 c.à.s. de chapelure
- 1 c.à.c. de beurre fondu

Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients sauf la chapelure, le beurre fondu et les miettes de fromage de chèvre. Enlevez la peau des chapeaux des champignons et retirez les pieds. Posez les champignons sur une plaque allant au four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Sur le dessus de la farce, déposez des miettes de fromage de chèvre frais.

Mélangez la chapelure et le beurre fondu et éparpillez sur le dessus des champignons. Cuire à four chaud (environ 205 °C) pendant une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que le milieu des champignons soit tendre lorsque la pointe d'un couteau y est insérée.