

Champignons de Paris farci aux noisettes, gorgonzola et estragon

Préparation : 15 min

Cuisson : 35 min

Pour 4 personnes

- 12 champignons de Paris
- 100 g de gorgonzola
- 10 g de noisettes décortiquées
- 1 échalote
- 10 g de beurre
- 5 brins d'estrason
- Sel et poivre

Nettoyez et séchez soigneusement les champignons. Retirez les pieds terreux. Émiettez le gorgonzola. Concassez grossièrement les noisettes. Eplucher et ciselez l'échalote, puis faites la suer dans une poêle avec du beurre. Dans un bol, mélangez le gorgonzola émiétté, les noisettes concassées et l'échalote. Salez et poivrez.

Préchauffez le four à 100°C. Garnissez les champignons avec la farce et disposez-les dans un plat de cuisson. Parsemez de feuilles d'estrason et enfournez 20 à 30 min : le fromage doit avoir coulé et être légèrement doré. Agrémenté éventuellement de cerfeuil puis servez pour accompagner une viande.