

Voici une recette des plus simple qui pourra agrémenter vos buffets et vos apéritifs avec très peu d'effort...

J'ai choisi de farcir mes champignons avec de la Brousse car c'est un fromage très doux qui n'altère pas le goût des autres ingrédients.

Pour ceux qui apprécient plus particulièrement les tomates confites maison, je vous ai remis la recette que j'utilise.



La recette pour une quinzaine:

- 15 gros champignons de Paris
- 150g de Brousse
- 10 olives noires
- 10 demi tomates cerise confites (voir recette ci dessous, si vous souhaitez les faire vous même).

pour les tomates cerise confites:

- 200g de tomates cerises

- sel
- 1/2 càc de piment
- 1 càc de sucre
- 1 càc d'herbe de Provence
- basilic
- huile d'olive

PREPARATION DES TOMATES CONFITES

Préparer une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé. Étaler dessus les tomates coupées par moitié, pépins vers le dessus.

Saupoudrer de sucre, de piment et de sel l'ensemble des tomates.

Enfourner à 140°C pendant 2h puis retourner chacune des tomates et poursuivre le séchage pendant 35-40 min.

Sortir du four et laisser refroidir.

Préparer un bocal stérile (si non stérile ne pas conserver plus d'une semaine) et le remplir d'huile, d'herbe (de Provence et basilic).

Ajouter les moitiés de tomates confites dans l'huile et mélanger aux herbes.

Fermer et conserver au réfrigérateur.

PREPARATION DES CHAMPIGNONS FARCIS

Essuyer les champignons avec un papier humide puis retirer le pieds et la collerette de chacun d'entre eux.

Dans un bol, mélanger la Brousse avec les olives noires en petits morceaux et les tomates confites.

Farcir l'ensemble des champignons.

Enfourner à 200°C pendant 20 min.

Servir chaud ou froid.

Astuces: si vous ne trouvez pas de Brousse, vous pouvez le remplacer par du Carré Frais, du St Morêt ou du Boursin par exemple. Privilégiez les fromages crémeux très doux...