



Champignon idée

Le Champignon de Paris, le légume qui a tout bon.

Les recettes de Sofia

Champignons Rigolos



Ingrédients

- 8 champignons de tailles moyennes + 1 gros
- 1 petite boîte de sauce tomate aromatisée au basilic
- 1 petit bocal de pesto
- 1 tomate confite ou séchée, coupée en 4
- 1 paquet de mozzarella (allongée)
- 1 c à s d'origan

Décoration

- 1 lamelle de poivron vert
- 2 tranches fines de carotte
- 1 petit champignon de Paris avec son pied

Préparation

Faire chauffer le four à 190°C (Gaz thermostat 5)

Coupez les pieds des champignons, conserver les ellipses
Étaler le pesto et ajouter 1 morceau de tomate confite sur 4 chapeaux de champignon.
Faire la même opération avec la sauce tomate. Déposer une fine rondelle de Mozzarella sur chaque champignon.
Pour le gros champignon mettre du pesto ou de la tomate, puis la mozzarella doit couvrir largement le chapeau.
Parsemez d'origan les champignons garnis
Faire cuire 20 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré.
Vous pouvez maintenant composer votre chenille, le plus gros champignon servira pour la tête et les autres pour le corps.
La lamelle de poivron fera les antennes, couper le petit champignon en lamelles qui feront les petites pattes et les carottes les yeux



Préparation : 20 min
Cuisson : 15/20 min

Retrouvez toutes les idées recettes sur www.champignonidee.fr

