



Champignon idée

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

Les recettes de Sofia

Cookies champignons & noix



Ingrédients

- 150 g de champignons de Paris en conserve
- 40 g de noix concassées
- 80 g de beurre doux ramolli
- 125 g de farine
- ½ sachet de levure
- 115 g de poudre d'amande
- 50 g de fromage râpé
- 2 oeufs
- 3 pincées de sel

Préparation

Préchauffer le four à 180°

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, la poudre d'amandes et sel.

Ecrasez grossièrement les noix.

Bien égoutter les champignons.

Ajoutez les noix, le fromage râpé, les oeufs, le beurre, et les champignons en mélangeant bien entre chaque ingrédient.

Déposez des petits tas de pâte à l'aide d'une cuillère à soupe, sur une plaque recouverte de papier de cuisson, bien les espacer.

Les aplatir légèrement avec le dos de la cuillère.

Mettre au four et cuire 15 minutes.

Les servir tièdes ou froids.



6 pers.



Préparation : 15 min
Cuisson : 15 min

