



Champignon idée

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

Les recettes de Sofia

## Macarons de champignons



### Ingrédients

- 🔗 20 champignons de Paris de même taille
- 1 barquette de fromage frais
- 1 bouquet de persil plat (réserver 10 feuilles)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 30 grammes d'œufs de saumon
- Sel / Poivre

### Préparation

Emincez le persil plat et mélangez-le dans un bol avec le fromage frais, l'huile d'olive, la moutarde, le sel et le poivre.

Ajoutez les œufs de saumon à la préparation en mélangeant le tout délicatement.

Placez la préparation dans une poche à douille et réservez au réfrigérateur.

Nettoyez sous un filet d'eau les champignons de Paris et séchez les dans du papier absorbant.

Afin de former les coques du macaron, coupez les au niveau de la collerette.

Pour obtenir des chips de persil plat, placez une feuille de papier film sur une assiette creuse. Badigeonnez d'huile d'olive. Placez bien à plat les feuilles de persil sur le papier film. Badigeonnez à nouveau les feuilles d'huile d'olive. Recouvrez le tout de papier films.

Faites des trous à l'aide de la pointe de votre couteau.

Pour la cuisson, placez l'assiette une première fois 30 secondes au four à micro-ondes (700 watts) pendant 30 secondes. Retirez complètement l'assiette.

Remplacez l'assiette encore 10 secondes. Retirez-la. Remplacez-la 10 secondes. Retirez-la.

Remplacez-la une dernière fois dix secondes. Retirez l'assiette et les feuilles du papier film.

Laissez reposer à l'air libre.

A l'aide de la poche à douille, garnissez dix coques en formant un rond autour du bord.

Placez le reste des coques sur chaque champignon.

Ajouter une pointe de préparation sur le haut du champignon.

Et pour la décoration, placez une chips de persil et quelques œufs de saumon.



4 pers.



Préparation : 20 min

Retrouvez toutes les idées recettes sur [www.champignonidee.fr](http://www.champignonidee.fr)

