



CHAMPIGNONS FARCIS VÉGÉTARIENS

INGRÉDIENTS

- 40 champignons de Paris
- 1 poivron rouge
- 40 g de poivron rouge grillé et haché
- ½ oignon de taille moyenne
- 3 oignons nouveaux
- 1 cuillerée à café d'origan
- 6 cuillerées à soupe de chapelure
- 4 cuillerées à soupe de parmesan râpé
- 30 g de persil frais
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- ½ cuillerée à soupe de sel
- ¼ de cuillerée à café de poivre du moulin

PREPARATION METHOD

1. Nettoyez les champignons et retirez les pieds.
2. Coupez la moitié des pieds de champignons en très petits morceaux et abandonnez l'autre moitié. Hachez l'oignon, les oignons nouveaux, le poivron rouge, le poivron grillé et le persil.
3. Chauffez l'huile d'olive dans la poêle à frire anti-adhésive iCook de 10 pouces. Ajoutez les pieds de champignons, le poivron rouge, le poivron grillé, l'oignon nouveau et l'oignon dans la poêle et faites revenir. Cuisez pendant 5 minutes jusqu'à ce que le poivron et l'oignon soient tendres, puis ajoutez l'origan, le sel et le poivre du moulin.
4. Essuyez la poêle avec un essuie-tout, puis placez-y les champignons, le côté tige vers le haut, et remplissez-les généreusement de farce.
5. Posez la poêle sur la cuisinière à feu doux et recouvrez avec le couvercle.
6. Chauffez pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les champignons soient bien cuits.