

Champignons farcis aux pâtes

Ingrédients

Pour 4 personnes

1 plat à gratin d'env. 3 l
beurre pour le plat

8-12 gros champignons de Paris (env. 700 g) parés
¼ de cc de sel

Farce:

100 g de petites pâtes (coquillettes, p. ex.)

beurre à rôtir ou crème à rôtir

½ poivron rouge et ½ poivron vert, parés et coupés en
petits dés

½ oignon finement haché

8 olives noires dénoyautées et hachées

100 g de mozzarella suisse coupée en petits dés

2 cs d'origan haché

sel

poivre du moulin

2 dl de bouillon de légumes



Préparation

Préparation: env. 35 min

Cuisson: env. 30 min

1. Hacher finement les pieds des champignons. Disposer les chapeaux avec le côté bombé vers le bas dans le plat beurré, saler.
2. Farce: cuire les pâtes al dente à l'eau salée, égoutter, rincer à l'eau froide et égoutter.
3. Faire revenir les champignons hachés dans le beurre à rôtir. Étuver brièvement les poivrons et l'oignon. Mélanger les pâtes, les poivrons, l'oignon, les olives, la mozzarella et l'origan, assaisonner et répartir dans les chapeaux de champignons. Verser le bouillon à côté dans le plat. Cuire 30-35 min au milieu du four préchauffé à 200°C.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 635 kcal; protéines: 93 g; lipides: 15 g; glucides: 32 g.