

CHAMPIGNONS FARCIS

INSTRUCTIONS :

Un repas gourmand et idéal les jours d'activité peu intensive

Instructions pour deux personnes

1. Hachez l'ail, l'échalote, la ciboulette, les pieds des champignons et le filet de poulet
2. Ajoutez au mélange l'oeuf, le jus de citron et assaisonnez
3. Farcir les champignons et saupoudrez de chapelure (facultatif)
4. Enfourez 30 min à 180°
5. Dégustez avec une salade en accompagnement



Liste des courses

Ingrédients	Requis	Quantité
Filet de poulet	<input checked="" type="checkbox"/>	1
Ail	<input checked="" type="checkbox"/>	1
Échalote	<input checked="" type="checkbox"/>	1
Ciboulette	<input checked="" type="checkbox"/>	2 càc
Oeuf	<input checked="" type="checkbox"/>	1
Jus de citron	<input checked="" type="checkbox"/>	1 càs
Gros champignons	<input checked="" type="checkbox"/>	6