

Champignons farcis au chorizo et noix de pin rôti

Recette pour 12 tapas

Description

Petites bouchée chaudes farcies au chorizo, noix de pin rôti, ail, persil et fromage Monterey Jack.

L'astuce du chef

Le monterey jack est un fromage à croûte molle à base de lait de vache pasteurisé originaire de la Californie. Vous pouvez le remplacer par du cheddar dans cette recette.

Ingrédients

Pour les champignons farcis

- 12 Unité(s) Champignons de paris
- 60 Gr Chorizo espagnol
- 1 Unité(s) Échalote
- 1 Gousse(s) Ail
- 4 Branche(s) Persil
- 30 Ml Noix de pin
- 60 Gr Fromage monterey jack

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **450 F°**

Mise en place

Retirez les pieds des champignons et hachez les finement. Hachez finement le chorizo. Ciselez finement l'échalote française et le persil. Râpez le Monterey Jack.

Préparation des champignons

Dans une poêle bien chaude, versez un filet d'huile d'olive et faites revenir les boutons de champignons des deux côtés afin d'obtenir une légère caramélisation. Sortir les champignons de la poêle et déposez-les sur une plaque recouverte de papier absorbant cavité vers le bas.

Préparation de la farce

Dans la même poêle faites revenir l'échalote, les pieds de champignon et le chorizo. Laissez cuire pendant 4 à 5 minutes. Ajoutez l'ail haché, le persil haché et les noix de pins. Salez et poivrez au goût et réservez.

Dressage

Remplissez les boutons avec le mélange de chorizo. Parsemez de fromage. Faites cuire les

champignons au four pendant 5 à 6 minutes afin de faire fondre le fromage. Servir chaud.

Bon appétit!