

CHAMPIGNONS PORTOBELLO FARCIS AVEC DES MORCEAUX MÉDITERRANÉENS

INGRÉDIENTS

1 paquet d'émincés de filet
Méditerranéens Garden Gourmet

8 petits ou moyens champignons
portobello

200 g d'épinards frais

75 g de canneberges (surgelées)

1 citron (zeste seulement)

1 gousse d'ail

2 càs de mozzarella végétalienne
râpée

1 càs de sirop d'agave

1 càs d'huile d'olive pour la cuisson

1 tasse d'eau

Une petite poignée de noix

Quelques brins de thym (pour la
décoration)

 8 PORTIONS

 30 MIN

 FACILE

Ces champignons portobello farcis avec les Garden Gourmet Sensational Filet Pieces assaisonnés à la méditerranéenne et aux épinards est l'entrée parfaite pour un dîner de Noël !

PRÉPARATION

1.

Préchauffez le four à 200°. Retirez les pieds des champignons et grattez les lamelles avec une cuillère. Placez-les têtes de champignons sur une plaque de cuisson, arrosez-les d'huile d'olive et faites-les rôtir au four pendant quelques minutes (vous pouvez également les frire à la poêle).

2.

Laissez les champignons refroidir à l'envers et épongez l'excès d'humidité. Épluchez et hachez finement l'ail. Faites sauter l'ail dans un peu d'huile et faites revenir les épinards. Égouttez les épinards et faites cuire les Garden Gourmet Sensational Filet Pieces assaisonnés à la méditerranéenne pendant 4 à 5 minutes.

3.

Dans une casserole, faites bouillir les canneberges avec le miel et un peu d'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

4.

Placez les champignons sur une plaque de cuisson et remplissez-les d'épinards, de morceaux de Sensational Filet Pieces et de fromage râpé.

5.

Faites-les cuire au four pendant encore quelques minutes et garnissez-les de noix grossièrement hachées, de zeste de citron, de canneberges et de thym.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**