

# Champignons farcis au chèvre frais

Petite entrée froide simple et rapide à préparer ou petites bouchées pour l'apéro, à vous de voir car dans le champignon tout est bon ;).

Champignons farcis au chèvre frais

Pour une douzaine de champignons taille moyenne

12 champignons de taille moyenne  
1 tranche de jambon  
50 g de fromage de chèvre frais  
½ tomate moyenne ou 2-3 tomates cerise (en fonction de leur taille)  
½ oignon rouge (de taille moyenne)  
Poivre

Après les avoir lavé, ôter le pied des champignons.

Les mixer finement avec le reste des ingrédients.

Farcir les champignons avec la préparation.

On peut y ajouter une petite touche de verdure avec de la ciboulette, du persil, du basilic,...

C'est prêt !

Tekiro

*Par*

**Publié sur Cafeduweb - Plaisirs Gourmands le mercredi 11 mai 2011**

Consultable en ligne : <http://plaisirsgourmands.cafeduweb.com/lire/12786-champignons-farcis-au-chevre-frais.html>