Champignons farcis de Parillada mojo verde



Ingrédients

10

- 20 gros champignons de Hollande
- 250 g de beurre
- 125 g de panko
- 125 g de fromage râpé
- 25 g de Chimichurri Bresc
- 25 g Échalote hachée Bresc
- poivre et sel

Méthode de préparation

Mélanger le beurre avec l'échalote hachée, la chimichurri, la chapelure (panko) et le fromage râpé, saler et poivrer. Retirer les queues des champignons. Farcir les champignons avec le mélange de chimichurri. Saupoudrer les champignons de fromage râpé. Faire griller les champignons sur un barbecue modérément chaud à 120 °C.

Produits Bresc utilisés



Bresc Chimichurri Mélange d'herbes 450g



Bresc Échalote hachée 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000