

# Champignons farcis aux légumes et lardons

Écrit par Epeire

Lundi, 26 Septembre 2011 11:30 - Mis à jour Mardi, 22 Avril 2014 16:22

---

## Champignons farcis aux légumes et lardons

---

Pour 2 personnes



Temps de préparation :

Temps de cuisson :

---

### Ingrédients :

- 8 gros champignons à farcir
  - 100 grammes de lardons
  - 1 poireau
  - 1 oignon
  - 1 gousse d'ail
  - 4 tomates
  - 1 cuillère à café cumin en grain
  - 1 pincée de gingembre
  - Fromage râpé
  - Sel
  - Huile d'olive
- 

### Matériel :

*Bol multipro (hélice + disque trancheur), mélangeur*

---

## Champignons farcis aux légumes et lardons

Écrit par Epeire

Lundi, 26 Septembre 2011 11:30 - Mis à jour Mardi, 22 Avril 2014 16:22

---

### Préparation :

Peler l'oignon et le broyer dans le bol multipro et le mettre de côté.

Passer les champignons sous l'eau, enlever les pieds et les mettre dans le bol multipro : mixer et mettre de côté.

Préparer le poireau et le trancher dans le bol multipro avec le disque éminceur « épais »

Eplucher les tomates et les couper en morceaux

Eplucher la gousse d'ail

Mettre l'huile dans le bol CC avec les oignons et les lardons, T° 110 et mélange 1, faire cuire jusqu'à ce que les oignons soient translucides.

Incorporer les poireaux, les pieds des champignons, la gousse d'ail écrasée.

Saler (attention, les lardons sont déjà salés) et ajouter les épices.

Laisser cuire 15 '

Ajouter les morceaux de tomates et faire cuire à nouveau 15' environ

Eplucher les têtes de champignons.

Huiler un plat à gratin, y mettre le quart de la préparation,

Mettre par-dessus les têtes de champignons et les farcir avec le restant de la préparation.

Recouvrir le plat de gruyère râpé.

Enfourner le plat, thermostat 210° pendant 20'.

Déguster avec une salade verte.

---

### Avis des CCCistes :

---

### Les discussions du forum sur le sujet :

[Champignons farcis aux légumes et lardons](#)