

## le champignon au four ! Ail, persil, lardons...



4 gros champignons à farcir  
ail  
persil  
lardons  
crème fraîche

### Comment faire ?

Enlevez son pied, hachez le avec ail, persil et lardons, faite revenir le tout dans une casserole, ajoutez 4 à 5 cuillères à soupes de crème fraîche.

Passez les champignons 5 minutes au four à 200°C, afin qu'ils rendent leur eau.

Sortez les du four, vider l'eau et garnissez vos champignons. Passer le tout au four pendant 5 minutes.