

## Champignons farcis au crabe

Préparation : 15 mn

Cuisson 20-25 mn

Les ingrédients pour 2 personnes :

4 très gros champignons de Paris

150 g de crabe en boîte en petits morceaux

1 échalote

1 belle c à s de crème fraîche épaisse

30 g de parmesan fraîchement râpé

4 fines tranches de gruyère

Persil plat ciselé

10 g de beurre

Sel et poivre du moulin

Nettoyer les champignons et en retirer les pieds. Réserver les têtes et hacher grossièrement les pieds. Éplucher l'échalote et la hacher. Dans une petite poêle mettre 10 g de beurre et faire fondre l'échalote puis ajouter les pieds de champignons hachés. Cuire 2 à 3 mn. Ajouter alors le crabe, la crème fraîche, un peu de persil ciselé, le parmesan, sel et poivre. Mélanger. Vérifier l'assaisonnement et farcir les têtes de champignons avec le contenu de la poêle. Saupoudrer de gruyère râpé et cuire à four préchauffé à 190° pendant 20 à 25 suivant la grosseur des champignons et le four. Déguster aussitôt après avoir mis un copeau de parmesan pour la décoration.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>