

# CHAMPIGNONS FARCIS

*8 gros champignons de Paris  
1 petit oignon haché  
1 gousse d'ail écrasée  
1 tasse de chapelure  
huile d'olive  
sel - poivre  
quelques brins de romarin frais*

*Enlever délicatement les chapeaux des champignons et les déposer dans un plat à four huilé. Mixer la chair des pieds avec la chapelure, l'ail, l'oignon, le romarin et de l'huile d'olive. Assaisonner de sel et de poivre puis garnir les chapeaux des champignons de cette farce. Cuire dans un four préchauffé à 200° pendant 15 minutes environ et servir aussitôt.*