CHAMPIGNONS PORTOBELLO FARCIS AVEC NOS FILET PIECES

INGRÉDIENTS

8 PORTIONS | 30 MIN | FACILE

1 paquet de Sensational Filet Pieces Mediterranean Style Garden Gourmet

8 champignons portobello

200 g d'épinards frais

75 g de canneberges (surgelées)

1 zeste de citron

1 gousse d'ail

2 càs de mozzarella végétalienne râpée

1 càs de sirop d'agave

1 càs d'huile d'olive pour la cuisson

1 tasse d'eau

Une petite poignée de noix

Quelques brins de thym

Prépare ces délicieux champignons portobello farcis aux épinards avec nos Filet Pieces Mediterranean Style Garden Gourmet !

PRÉPARATION

1. Préchauffe le four à 200▯. Retire les pieds des champignons et gratte les lamelles avec une cuillère. Place les têtes de champignons sur une plaque de cuisson, arrose-les d'huile d'olive et fais-les rôtir au four pendant quelques minutes (tu peux également les frire à la poêle).
2. Laisse les champignons refroidir à l'envers et éponge l'excès d'humidité. Épluche et hache finement l'ail. Fais sauter l'ail dans un peu d'huile et fais revenir les épinards. Égoutte les épinards et fais cuire les Garden Gourmet Sensational Filet Pieces assaisonnés à la méditerranéenne pendant 4 à 5 minutes.
3. Dans une casserole, fais bouillir les canneberges avec le miel et un peu d'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
4. Place les champignons sur une plaque de cuisson et remplis-les d'épinards, de morceaux de Sensational Filet Pieces et de fromage râpé.
5. Fais-les cuire au four pendant encore quelques minutes et garnis-les de noix grossièrement hachées, de zeste de citron, de canneberges et de thym.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR