

Champignons farcies a la tapenade



Ingrédients

- 200 g de Tapenade Tomates (Gran'Tapas)
- 200 g de Tapenade Olives Vertes (Gran'Tapas)
- 200g de Tapenade Olives Noires (Gran'Tapas)
- 120 g de Mie de Pain
- 20 Tuiles de Fromage de Parmesan
- 60 Champignons Parisiens
- 4 Poivrons, grillés
- 20 Boules de Mozzarella
- 6 Bottes de Salade Roquette
- Huile d'Olive, Jus de Citron Vert

Méthode

1. Otez les pieds de champignons. Découpez-les en brunoise et faites-les revenir avec l'ail et les échalotes.
2. Mélangez la mie de pain avec les différentes tapenades.
3. Farcissez les champignons avec plusieurs couches: les pieds, les poivrons grillés, le mozzarella et la tapenade. Terminez avec les tuiles de parmesan.
4. Préparez un dressing à base d'huile d'olive et de jus de citron vert.

5. Dressez les champignons sur un lit de roquette et arrosez avec le dressing.

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be