



CHAMPIGNONS FARCIS AU JAMBON FUME

4 Personnes

Nettoyer et laver **8 gros champignons**. Séparer les têtes des pieds. Eponger soigneusement les chapeaux, les faire sauter dans de l'**huile**, puis les mettre à égoutter sur un papier absorbant.

Presser **1 petit pain gonflé à l'eau** et le mouliner finement. Hacher **4 échalotes** et les faire blondir dans de l'huile. Ajouter les pieds et **200 g de jambon fumé** (que l'on a haché également). Remuer et laisser évaporer le jus produit. Additionner **1 gousse d'ail pilée et du persil ciselé**, ainsi que la bouillie de pain. Mélanger le tout soigneusement en salant et poivrant.

Farcir les chapeaux de cet appareil. Les aligner dans un plat à feu bien huilé. Saupoudrer de **chapelure**, parsemer de **noisettes de beurre** et placer au four ½ heure à feu moyen.