

## CHAMPIGNONS FARCIS DE PARILLADA MOJO VERDE



### INGRÉDIENTS

10 

- 20 gros champignons de Hollande
- 250 g de beurre
- 125 g de panko
- 125 g de fromage râpé
- 25 g de Chimichurri Bresc
- 25 g Échalote hachée Bresc
- poivre et sel

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mélanger le beurre avec l'échalote hachée, la chimichurri, la chapelure (panko) et le fromage râpé, saler et poivrer. Retirer les queues des champignons. Farcir les champignons avec le mélange de chimichurri. Saupoudrer les champignons de fromage râpé. Faire griller les champignons sur un barbecue modérément chaud à 120 °C.

### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Chimichurri Mélange  
d'herbes 450g



Échalote hachée 1000g