

Conchiglioni Farcis aux Champignons et Lard



Pour
6 personnes



Préparation
25 minutes

Ingédients

Mozzarella Fior di Latte Cantadora	300 g
Tost'O'Chèvre Soignon	150 g
Crème fraîche épaisse 30% MG Grand Fermage	2 cs
Conchiglioni	30
Champignons de Paris	450 g
Tranches de lard	QS
Gousse d'ail	QS
Branche de thym	QS
Huile d'olive	QS
Sel et poivre	QS

Les étapes de la recette

- Réaliser une brunoise de champignons.
- Hacher la gousse d'ail et le lard.
- Faire suer le tout dans un filet d'huile d'olive, assaisonner et ajouter la branche de thym.
- Détendre le Tost'O'Chèvre Soignon avec la Crème fraîche épaisse Grand Fermage et ajouter le tout aux champignons.
- Faire cuire les conchiglioni dans une eau bouillante.
- Égoutter puis disposer dans un bac gastro et arroser d'un filet d'huile d'olive.
- Farcir les conchiglioni de farce aux champignons, parsemer de Mozzarella Fior di Latte Cantadora et enfourner 15 minutes.

Pour réaliser cette recette



Mozzarella Fior di Latte



Tost'O'Chèvre



Crème fraîche épaisse 30% MG

Retrouvez
toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr