



Champignons farcis à la coriandre

La saveur délicate de l'avoine se marie parfaitement avec les arômes puissants de la cuisine méditerranéenne. Dégustez ces champignons farcis avec un mesclun assaisonné d'huile d'olive et de citron.



Ingrédients :

- 8 gros champignons de Paris à farcir
- 3 poivrons rouges
- 4 oignons blancs
- 1 cuillère à soupe de coriandre en poudre
- 1 oignon
- 80 g de flocons d'avoine Quaker Oats
- 10 cl de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, poivre

👤 x 4

🕒 Préparation : 25 min

🕒 Cuisson : 35 min

Préparation :

- Épluchez et épépinez les poivrons et coupez-les en dés. Hachez les pieds des champignons.
- Épluchez les oignons et émincez-les.
- Faites préchauffer le four Th 5 (150°C).
- Faites rissoler ces légumes, ensemble, dans une poêle, avec l'huile. Salez, poivrez. Laissez compoter 5 min à feu doux. Ajoutez la coriandre, les flocons d'avoine Quaker Oats et la crème.
- Déposez les champignons dans un grand plat et répartissez la farce sur chacun d'eux.
- Enfournez pour 25 min.