

Portobellos farcis **au** Jambon de Vendée IGP.



Personnes
4 Personnes



Préparation
25 minutes



Cuisson
25 minutes

Les Ingrédients

- 4 tranches fines de Jambon de Vendée IGP Petitgas
- 500g de champignons portobello
- 50g de fourme d'Ambert
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 3 cuillères. à soupe d'huile d'olive
- 30g de pignons grillés
- 10cl de bouillon de légumes
- Quelques brins de ciboulette
- Sel, poivre

La Préparation

- I. Nettoyez délicatement les champignons, retirez-en les pieds puis hachez ceux-ci finement. Épluchez l'oignon et émincez-le, puis faites de même avec la gousse d'ail après l'avoir dégermée.
- II. Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle. Faites-y revenir les pieds de champignons, l'oignon, l'ail et la ciboulette pendant environ 5 minutes. Assaisonnez de sel et de poivre, puis mélangez soigneusement.
- III. Remplissez les chapeaux de portobello avec cette préparation aromatique. Ajoutez généreusement de la fourme d'Ambert émietlée ainsi que des pignons grillés.
- IV. Disposez ensuite les champignons farcis dans une poêle ou un plat pouvant aller sur le feu, avec le reste d'huile d'olive. Versez le bouillon de légumes et laissez mijoter à feu doux pendant 20 minutes, en arrosant régulièrement les champignons avec leur jus de cuisson.
- V. Juste avant de servir, déposez une tranche de Jambon de Vendée IGP Petitgas sur chaque champignon farci.

Bon appétit !



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

