

# Champignons farcis aux sardines



30 min



4 pers.

## Ingrédients

- 1 boîte de sardines à l'huile d'olive
- 12 gros champignons de Paris
- 1 gousse d'ail
- Persils
- Zest de citron
- Chapelure
- Parmesan
- Poivre

## Réalisée avec



## Préparation

- Préchauffez le four à 200 °C.
- Retirez les pieds de 12 gros champignons de Paris et hachez-les finement.
- Ouvrez une boîte de sardines à l'huile d'olive Les Mouettes d'Arvor. Versez un peu de leur huile dans une poêle et faites-y revenir les pieds hachés avec 1 gousse d'ail, 3 à 4 minutes.
- Hors du feu, ajoutez les sardines écrasées à la fourchette, une bonne poignée de persil, un peu de zeste de citron et du poivre.
- Garnissez les chapeaux, saupoudrez de chapelure et d'un peu de parmesan, puis arrosez d'un filet d'huile des sardines.
- 15 minutes au four, et c'est prêt.