Champignons farcis au Picandou Cuisine & Création

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **30 min.**
Cuisson : **8 min.**

Ingrédients

- 1 Picandou Cuisine & Création
- Champignons
- Noix

Étapes de la préparation

1. Retirez le pédoncule des champignons à l'aide d'un couteau, puis émincez-les en petits cubes. Réservez les têtes.
2. Hachez les noix et mélangez-les avec le Picandou Cuisine & Création et les champignons émincés.
3. Remplissez les têtes de champignons avec la préparation et mettez-les sur le grill du barbecue pendant environ 8 minutes.

? **Astuce :** Utilisez d‘autres légumes pour la farce, comme les poivrons, la courgette, ou la tomate.