



Brochettes de champignons au jambon de Bayonne

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min.

Cuisson : 5 à 10 min.



INGREDIENTS

400 g de champignons de Paris
6 tranches très fines de lard fumé
1 jus de citron
Huile d'olive
Herbes de Provence
Sel et poivre

Ingrédients hachis

2 tranches de jambonne Bayonne
2 gousses d'ail
1/2 bouquet de persil



PRÉPARATION

Laver les champignons et couper le pied. Les arroser de jus de citron, d'huile d'olive et des herbes de Provence.

Intercaler un champignon et une lamelle de lard fumé sur une brochette en bois.

Pour la préparation du hachis : mettre dans un mixeur le jambon de Bayonne, l'ail et le persil.

Donner quelques tours pour broyer grossièrement

l'ensemble. Réserver. Faire dorer sur la plancha bien chaude les brochettes. Retourner régulièrement.

Deux minutes avant la fin de la cuisson, déposer le hachis sur la plancha et faire dorer sans sécher.

Placer les brochettes dans un plat, mettre le hachis à l'intérieur des champignons.

Recette : Forge Adour

//

//