

# Champignons farcis au fromage



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
20 min	32 min	12 portions de 1 chapeau de champignon farci (44 g) chacune

## ce qu'il vous faut

- 3/4 tasse de 4 fromages Italiano râpés *Cracker Barrel*, divisés
- 1/2 tasse de produit de fromage à la crème *Philadelphia Herbes et ail*
- 1/4 tasse de feuilles de basilic frais ciselées, tassées légèrement
- 1/4 tasse de tomates séchées au soleil conservées dans l'huile égouttées, éponnées, hachées
- 1/4 tasse d'olives Kalamata dénoyautées, hachées
- 3 tranches de bacon, cuites, hachées
- 12 gros champignons frais, sans pied

## ce qu'il faut faire

Chauffer le four à 350 °F.

Réserver 1/4 t du fromage râpé. Mélanger le reste du fromage râpé avec tous les autres ingrédients, sauf les champignons; farcir les chapeaux des champignons de ce mélange. Mettre sur une plaque à pâtisserie.

Garnir du fromage râpé réservé.

Cuire de 10 à 12 min ou jusqu'à ce que le tout soit chaud. Retirer du four.

Chauffer le gril du four. Mettre les champignons à 6 po de la source de chaleur. Griller 2 min ou jusqu'à ce que les champignons soient dorés.

Top

## Trucs culinaires

### Une touche d'éclat

## Nutrition

### Portions

12 portions de 1 chapeau de champignon farci (44 g) chacune

16/11/2019

Champignons farcis au fromage- Kraft Canada

Garnissez ce plat d'une quantité supplémentaire de basilic frais avant de le servir.

## Champignons végétariens au fromage

Préparez la recette comme indiqué, sans le bacon.

### Information nutritionnelle

Portion 12 portions de 1 chapeau de champignon farci (44 g) chacune

#### QUANTITÉ PAR PORTION

Calories 70

#### % de la valeur quotidienne

**Matières grasses 6g**

Matières grasses saturées 3g

**Cholestérol 15mg**

**Sodium 160mg**

**Glucides 2g**

Fibres alimentaires 1g

Sucres 1g

**Protéines 4g**

Vitamine A 4 %VQ

Vitamine C 6 %VQ

Calcium 6 %VQ

Fer 2 %VQ

L'information nutritionnelle est offerte uniquement à titre de renseignement et indiquée en fonction des ingrédients et de la méthode de cuisson de chaque recette. Cette information peut varier selon le mode de préparation du mets, de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients.

Top