Champignons de paris farcis aux deux viandes et gratinés au parmesan

**Ingrédients**

**Pour 4 personnes**

8 gros Champignons de Paris

150 g de chair à saucisse

100 g de viande de bœuf hachée

3 gousses d’ail

1 oignon

Persil

1 œuf

Sel

Huile d’olive

Poivre 5 baies (4 tours)

**Préparation**

**Préchauffage four à 190°C (th : 6-7)**

Retirer la peau et les pieds des champignons. Dans une poêle avec un peu d’huile d’olive, faire revenir l’oignon émincé avec les pieds de champignons hachés grossièrement.

 Dans un saladier bien mélanger la viande hachée et la chair à saucisse avec l’œuf, le persil et l’ail haché, la poêlée d’oignon, saler et poivrer. Remplir les champignons de cette farce en façonnant une boule et en appuyant doucement pour le maintien de la farce. Les placer dans un plat à gratin et les arroser légèrement d’huile d’olive. Saupoudrer de parmesan Enfourner pour 25 min environ.

Conseil : Pour plus de saveur préparer la farce la veille sans la saler, sinon minimum 1 h avant.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita