



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Champignon et sa farce de poulet .



Ingrédients :

- 1 gros champignon blanc
- Herbe de Provence
- Huile d'olive
- Mayonnaise
- Morceaux de poulet
- Vinaigre balsamique

- Garder les beaux morceaux du poulet. Mixer les morceaux de poulet, rajouter de la mayonnaise
- Rajouter quelques herbes de Provence et mixer
- Vérifier qu'il ne reste bien que des miettes de poulet
- Mettre la préparation dans une poche à douille
- Préparer le champignon : retirer sa peau, le nettoyer délicatement
- Dans une assiette poser le champignon, les rainures noires vers le haut
- Presser la poche pour faire couler la préparation sur le champignon
- Badigeonner au pinceau de quelques gouttes d'huiles d'olives
- Placer au réfrigérateur 1 heure au minimum

Déco : faire des zigzags de vinaigre balsamique à l'aide d'un pinceau alimentaire

