Champignons farcis aux épinards et au gorgonzola



Ingrédients

Ingrédients pour 10 portions :

1,5 kg d'épinards en branches à la crème Ardo

30 grands champignons ou 10 champignons portobellos

200 g de gorgonzola

100 g de beurre ou de margarine

sel et poivre

Préparation

1. Faites chauffer les épinards en branches à la poêle dans la crème.
2. Faites revenir les champignons dans du beurre ou de la margarine et assaisonnez avec du de sel et du poivre.
3. Farcissez les champignons d'épinards à la crème.
4. Garnissez d'un peu de gorgonzola et faites cuire 10 à 15 minutes au four à 180 °C.

Allergènes

Milk

We preserve nature's gifts