



Portobellos farcis aux épinards et fromage de chèvre au miel



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 portobellos
250 grammes d'épinards
1 échalot
125 grammes fromages de chèvre (au miel)
50 grammes de pignons de pin
huile d'olive
noix de muscade
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 200 °C.
- 2.** Coupez les pieds des portobellos et réservez-les. Lavez les portobellos à l'aide d'essuie-tout. Badigeonnez-les d'huile d'olive. Disposez-les dans un plat allant au four. Salez et poivrez. Enfournez 10 minutes.
- 3.** Coupez les pieds en petits morceaux. Faites revenir l'échalote finement émincée dans de l'huile d'olive. Ajoutez les pieds coupés en petits morceaux. Incorporez petit à petit les épinards lavés. Laissez mijoter jusqu'à ce que tout soit bien réduit. Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade.
- 4.** Retirez les portobellos du four. Farcissez-les d'épinards. Disposez une tranche de fromage de chèvre au miel par-dessus. Enfournez à nouveau 15 minutes.
- 5.** Décorez de pignons de pin grillés.