Champignons farcis aux noix de pécan

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

12 champignons (grands)
1 cuillère à soupe de beurre
2 échalotes (émincées)
2 gousses d'ail (pressées)
4 cuillères à soupe de chapelure
4 cuillères à soupe de noix de pécan (concassées)
12 noix de pécan (entières)
250 grammes de fromage à la crème (par exemple, fromage de chèvre, Philadelphia, ricotta…)
sel et poivre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de miel liquide

Méthode de préparation

1. **Préchauffez le four à 180 °C.**
2. **Évidez les champignons. Hachez finement les pieds de champignon.**
3. **Faites fondre le beurre dans une poêle et laissez suer les échalotes. Ajoutez les pieds de champignons hachés et poursuivez la cuisson. Ajoutez l'ail.**
4. **Laissez le mélange refroidir, puis ajoutez la chapelure, les noix de pécan concassées et le fromage à la crème. Mélangez. Salez et poivrez.**
5. **Remplissez les champignons de cette farce. Faites cuire 20 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Entre-temps, faites chauffer l'huile d'olive et le miel dans une poêle. Faites-y revenir brièvement les noix de pécan entières.**
6. **Sortez les champignons du four et garnissez-les d'une noix de pécan caramélisée.**