CHAMPIGNONS FARCIS AUX FILETS VÉGANS

INGRÉDIENTS

4 PORTIONS | 30 MIN | FACILE

1 paquet de Chick'n Style Filet Pieces Garden Gourmet

8 chapeaux de champignons portobello petits à moyens ou 4 gros)

200 g d'épinards frais

75 g de canneberges (surgelées)

1 citron (zeste seulement)

1 gousse d'ail

1 Petite poignée de noix

2 cuillères à soupe de mozzarella végane râpée

1 cuillère à soupe de sirop d'agave

1 cuillère à soupe d'huile d'olive pour la friture

Quelques brins de thym (pour la décoration)

Ces champignons farcis végans avec des morceaux de filet Garden Gourmet et des épinards seront l'entrée parfaite pour ton dîner de Noël!

PRÉPARATION

1. Préparation des champignons

Préchauffe le four à 200▯.
Retire les pieds des champignons et vide le dessus des champignons en enlevant du mieux possible les petites lamelles.
Dépose-les sur une plaque allant au four, arrose-les d'huile d'olive et fais-les rôtir au four quelques minutes.

2. Préparation des légumes et des filets végans

Laisse les champignons refroidir à l'envers et se vider de l'eau qu'ils contiennent.
Pèle et hache finement l'ail.
Fais revenir l'ail dans un peu d'huile et y faire revenir les épinards.
Égoutte les épinards et fais revenir les morceaux de Filet végans de Garden Gourmet en suivant les instructions sur l'emballage.

3. Préparation de la sauce

Fais bouillir les canneberges avec du miel et un peu d'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

4. Remplir les champignons

Place les champignons sur une plaque à pâtisserie et remplis-les d'épinards, de morceaux de filets végans et de fromage râpé.

5. Cuisson des champignons

Cuis au four quelques minutes et garnis de noix grossièrement hachées, de zeste de citron, de canneberges et de thym.

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.CH/FR