Champignons farcis à la catalane

Pour 8 personnes - Préparation : 30 min – Cuisson 15 mn

- 1 kg de champignons de Paris
- 1 oignon haché
- 100 g d'échine de porc hachée
- 60 g de chorizo haché
- 20 g de beurre
- 1 cs. de concentré de tomates
- 1 cs. de persil haché
- 1 pot de coulis de tomates
- 2 cs. de chapelure.

Préparation:

1. Nettoyez les champignons. Réservez les têtes, hachez les pieds finement.
2. Dans une poêle, faites cuire l'oignon sans colorer avec le beurre à feu doux. Montez le feu, cuisez avec le porc haché 1 min en remuant. Ajoutez le chorizo, le hachis de champignons. Faites cuire jusqu'à légère coloration de la viande.
3. Ajoutez le concentré de tomates dilué avec 5 cl d'eau. Portez à ébullition, laissez mijoter 5 min. Incorporez la chapelure et le persil ciselé. Laissez refroidir.
4. Préchauffez le four sur th. 7 (210 °C). Remplissez les têtes de champignons d'une cuillerée de farce et déposez-les sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé. Enfournez pour 10 min. Servez tiède avec le coulis de tomates.

Conseil:

Ces bouchées seront bien fondantes si vous choisissez des petits champignons, à remplir à la cuillère à café.