Champignons farcis au Houmous bio aux algues de Bretagne





4 personnes | 10 min préparation | cuisson

Les ingrédients

1 verrine de 105 g de Houmous aux algues la belle-iloise
12 champignons de Paris de taille moyenne
10 g de féta
Quelques feuilles d’herbe

Les étapes

1- Bien laver les champignons, retirer les pieds et creuser l’intérieur avec une petite cuillère
2- Garnir l’intérieur des champignons de notre préparation de houmous aux algues de Bretagne et émietter la féta par-dessus
3- Terminer en décorant avec quelques feuilles d’herbe