

Champignons farcis aux sardines et à la mayonnaise

Ingrédients



des Champignons

+



des Sardines

+



de la Mayonnaise

Recette

Retirez le pied terreux de vos champignons puis nettoyez-les à l'aide d'un torchon humide ou en les passant très rapidement sous l'eau. Séchez-les sur du papier absorbant ou sur un torchon propre.

Ouvrez la boîte de sardines puis conservez l'huile pour une utilisation future.

Dans un petit robot, mixez légèrement les sardines avec la mayonnaise, salez et poivrez.

Retirez le pied de chaque champignon et évidez légèrement l'intérieur à l'aide d'une petite cuillère.

Remplissez chaque champignon avec le mélange sardines et mayonnaise.

Conservez au frais jusqu'au moment de servir.

Astuce 1

Si vous avez un citron, ajoutez quelques gouttes aux champignons afin d'éviter qu'ils ne noircissent.

Astuce 2

Si vous avez des herbes fraîches (ciboulette, persil plat, cerfeuil, estragon, etc.), ciselez-les puis ajoutez-les à au mélange sardines mayonnaise.