

## Champignons farcis au chèvre

*Pour 4 personnes*

- 16 gros champignons de Paris
- 200 g de fromage de chèvre frais
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- Romarin frais de préférence (ou séché)
- Thym frais (ou séché)
- Sel, poivre
- Un peu de miel

Peler et nettoyer les champignons.

Hacher les pieds des champignons et les mettre de côté.

Mélanger le fromage de chèvre et la crème.

Ajouter sel, poivre, romarin et thym.

Mélanger le tout en ajoutant les pieds de champignons hachés.

Mettre dans les champignons un petit peu de miel puis farcir avec la préparation.

Mettre au four chaud (180° environ 20 mn).

Servir avec une salade.

## Gevulde champignons met geitenkaas

*Voor 4 personen*

- 16 grote Parijse champignons
- 200 g geitenkaas (vers)
- 4 el zware room
- Liefst verse rozemarijn (anders gedroogd)
- Verse tijm (of gedroogd)
- Peper, zout
- Een beetje honing

Maak de champignons goed schoon.

Hak de steeltjes van de champignons fijn en leg ze opzij.

Vermeng de geitenkaas en de room.

Voeg peper, zout rozemarijn en tijm toe.

Voeg de fijngehakte steeltjes van de champignons al roerend toe.

Doe wat honing in de champignons en vul verder aan met de bereiding.

Zet alles in een warme oven (ongeveer 20 minuten op 180°).

Dien op met een slaatje.