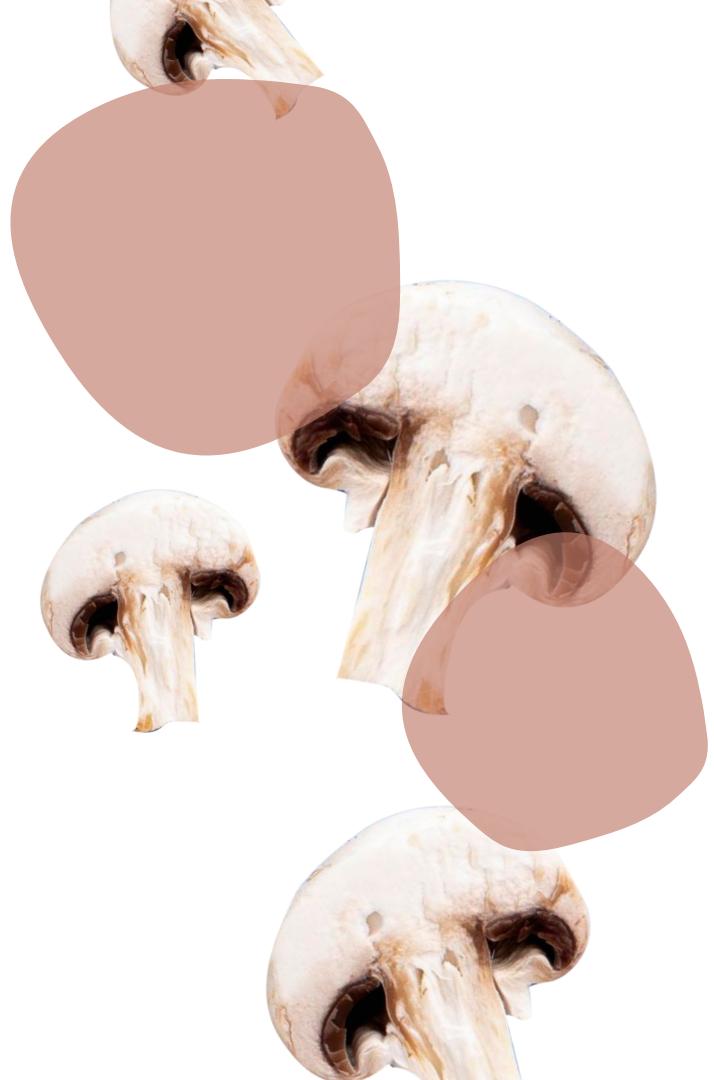


Les Champignons Farcis

France

Par: Ryan Mechery



Vocabulaire



le persil

Une feuille verte



le poivron

C'est doux et rouge, vert, jaune ou orange.



le fromage frais à tartiner

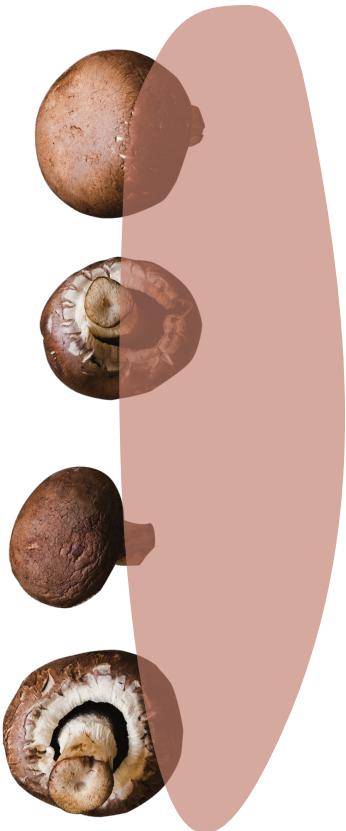
“Condiment” pour bagels.



la chapelure

Petits cubes de pain.





Ingrédients

Nourritures	Quantités
champignons	vingt
huile d'olive	deux cuillères à soupes
beurres	un cuillère à soupe
chapelure	un quart tasse
fromage parmesan râpé	un moitié tasse
persil émincé	une demi-tasse
fromage frais à tartiner	huit onces
sel	une petite cuillère
oignons émincé	
poivron émincé	une poignée
céleri émincé	



Première Étape



J'ai préchauffé le four à 350°F.

A photograph of a two-story house engulfed in intense orange and yellow flames. The fire is particularly fierce at the roofline and upper windows. In the foreground, a large greenhouse structure is also on fire, with bright orange flames visible through its translucent panels. A small green portable toilet is visible on the left side of the frame. The overall scene is one of a major residential fire at night.

La maison a brûlé.
La Fin.



Deuxième Étape

- J'ai lavé, épluché et coupé les champignons.
- J'ai mis les tiges dans un autre bol.
- J'ai émincé les tiges.

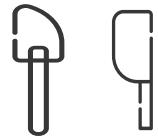




Troisième Étape

- J'ai émincé le céleri, les oignons et les poivrons.
- Puis j'ai mis du beurre et de l'huile dans une poêle et j'ai fait sauter les légumes pendant deux minutes.
- J'ai mis les tiges dans la poêle et j'ai fait cuire le mélange pendant environ huit minutes.
- J'ai ajouté du sel et j'ai goûté.





Quatrième Étape

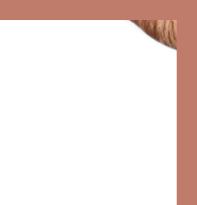
- J'ai émincé le persil.
- Dans un bol, j'ai mélangé le fromage frais, le persil, le parmesan, la chapelure et le mélange cuit.





Dernière Étape

- J'ai farci les champignons.
- J'ai mis les champignons dans le four pour vingt minutes.





Voila!



J'ai oublié de prendre une photo après vingt minutes.

Recette

- Easy French Food.
<https://www.easy-french-food.com/recipe-for-stuffed-mushrooms.html>
- Tasty
<https://tasty.co/recipe/garlic-parmesan-stuffed-mushrooms>

Merci!