

# Champignons Farcis à la Mexicaine

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

Personnes : 4

## Ingrédients :

- 60g de poivrons rouges et poivrons verts
- 3 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
- 5 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 citron jaune
- 12 gros champignons
- 280g de maïs
- 250g d'haricots rouges
- 2 steack hachés
- 15 cl de crème fraîche épaisse
- sel, poivre
- tabasco

## Préparation :

Préchauffer le four à 210°C (th.7). Coupez la base terreuse des champignons. Passez-les sous l'eau. Citronnez-les. Retirez les pieds et coupez-les en morceaux.

Faites égoutter le maïs, les haricots rouges. Lavez, évidez les poivrons et coupez-les en petits dés.

Dans une poêle, faites chauffer 2 c. à soupe d'huile. Faites-y revenir 5 minutes les morceaux de champignons avec le maïs, les haricots, les poivrons et les steacks hachés. Ajoutez le vinaigre. Salez et poivrez.

Disposez les têtes de champignons dans un plat. Farcissez les cavités de la préparation. Nappez du jus rendu par les légumes. Enfourez pour 15 minutes. Mélangez le reste d'huile à la crème fraîche. Ajoutez quelques gouttes de tabasco.

Servez les champignons nappés de crème fraîche.

## Suggestion :

Accompagnez d'un riz blanc.

On peut aussi remplacer les poivrons par des olives vertes hachées.