

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