

## Pain farci aux champignons

Pour 6 personnes.

1 pain long, 50 g de beurre, 2 gousses d'ail, 500 g de champignons, 30 g de beurre, le jus de 1/2 citron, sel, poivre, 2 c à soupe de persil haché, 2 c à soupe de crème fraîche.

Creuser l'intérieur du pain (conserver la mie pour faire un pudding).

Mettre à l'intérieur le beurre travaillé en pommade avec l'ail haché et passer à four chaud 15 mn.

D'autre part, nettoyer les champignons et les émincer, les faire sauter rapidement au beurre en les arrosant de jus de citron et en assaisonnant. Saupoudrer de persil et joindre la crème fraîche.

Remplir le pain creusé de cette préparation, refermer le pain et repasser 5 mn au four.

Servir chaud en découpant le pain en tranches. Accompagner d'une salade verte.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.