

# Oranges farcies au Parmigiano Reggiano



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

100 g [Parmigiano Reggiano](#)

50 g mie de pain sèche

3 cl huile d'olive

12 oranges

5 cl lait

2 oeufs

1 gousse d'ail

1 brindille de marjolaine

sel, poivre

muscade

## Préparation

Nettoyez et équeutez les champignons, épongez-les, hachez les queues finement. Trempez la mie de pain dans le lait. Hachez l'ail et les feuilles de marjolaine. Rassemblez le tout (sauf les têtes de champignons) dans une terrine, avec le Parmesan, l'huile et les feuilles de marjolaine hachées. Triturez le tout soigneusement pour obtenir une farce homogène. Farcissez les champignons. Rangez-les sur un plat huilé allant au four. Enfourez 20 minutes à 240°.

Peut servir d'entrée ou d'accompagnement pour une viande au jus.