



## CHAMPIGNONS ET TOMATES CERISES FARCIS AU DELICE DE BOEUF SECHE

Pour 4 personnes — Préparation : 15 min. — Cuisson : 10 min.

### Ingrédients :

- 1 barquette de Délice de Bœuf séché ISLA DELICE
- 8 champignons de Paris de taille moyenne
- 8 tomates cerises
- 1 boule de mozzarella
- Quelques brins de thym
- Sel et Poivre

### Préparation :

- Préchauffez votre four à 200°C (th.7).
- Passez rapidement sous l'eau les champignons et les tomates cerise.
- A l'aide d'un couteau, retirez le "chapeau" des tomates cerises, puis évidez-les à l'aide d'une cuil. à café.
- Coupez le pied de chaque champignon.
- A l'aide de ciseaux, coupez en fines lamelles les tranches de Délice de Bœuf séché ISLA DELICE.
- Coupez la boule de mozzarella en cubes fins.
- Garnissez chaque tomate et chaque champignon de lamelles de Délice de Bœuf séché, puis de quelques cubes de mozzarella. Salez et poivrez selon votre goût. Décorez de brins de thym.
- Placez les tomates et champignons farcis dans un plat adapté au four, beurré, puis faites-les cuire au four environ 10 minutes jusqu'à ce que le fromage gratine.