Portobellos farcis

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 portobellos
1 patates douces (cuite en robe des champs)
huile d'olive
1 gousse d'ail (pressée)
1 jeune oignon (émincé)
1 poignée roquette (ciselée)
100 grammes de tomates cerises (en dés)
2 cuillères à soupe de pignons de pin (grillés)
75 grammes de feta
2 brins de thym frais
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Préchauffez le four à 200 °C.**
2. **Coupez les pieds des portobellos.**
3. **Pelez la patate douce et écrasez-la. Aspergez-la de quelques gouttes d'huile d'olive et ajoutez l'ail, le jeune oignon, la roquette, les tomates cerises, les pignons de pin, la feta et le thym ciselé. Écrasez bien le tout, salez et poivrez.**
4. **Arrosez les portobellos d'huile d'olive, salez et poivrez. Remplissez les portobellos de farce à la patate douce.**
5. **Faites-les cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 200 °C, puis servez.**