Champignons de Paris farcis :
Il faut des champignons de Paris frais et pas trop gros.
Couper les queues, les évider et les peler au couteau (c'est le plus long) !
Remplir la cavité avec du boursin ail et fines herbes (ou autre boursin).
Quand tout les champignons sont placés sur le plat, les parsemer persil.