

# Champignon farcis feta, lardons, quinoa et noix

## Les ingrédients

- 200g Dés de Lardons HERTA
- 8 gros champignons
- 200g de feta
- 150g de quinoa
- 60g de noix
- 1 bouillon de légumes
- Ail, oignon rouge, huile d'olive, thym

## Préparation:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Faites cuire à feu moyen le quinoa avec un bouillon de légumes dans 300ml d'eau jusqu'à évaporation du bouillon.
- Entre-temps, faites revenir les Dés de Lardons HERTA, puis ajoutez-y l'ail, l'oignon rouge et les noix hachées. Cuisez le tout à feu vif en remuant et incorporez-y le quinoa.
- Disposez les champignons dans un plat et garnissez-les du mélange de la farce, parachevez avec la feta en morceaux, les feuilles de thym et l'huile d'olive. Enfournez pendant 20 à 25 minutes.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **4**

