CAVIAR DE CHAMPIGNONS

400 g champignons bruns nettoyés coupés en 4
1 petit oignon rouge émincé
thym, sel, poivre
1 c. à soupe Philadelphia aux herbes
1 c. à soupe huile d'olive

un peu d'ail et de persil, au goût

Préchauffer le four à 200°C.

Etaler champignons, oignon, thym sur 1 plaque recouverte de papier-cuisson, poivrer et cuire
200°C pendant 20 minutes.
Dans un robot mixer le tout avec le fromage et l'huile d'olive, ail, persil, sel et poivre