

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



20 MIN



50 MIN



4 P.



RIESLING

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

CHAMPIGNONS FARCIS AUX CHAMPIGNONS

Ingrédients

- 4 gros champignons de Paris à farcir
- 250 g de champignons de Paris moyens
- Jus de citron
- 2 échalotes
- 1/2 botte de persil
- 2 gousses d'ail
- 150 g de chair à saucisse
- Huile de colza
- Sel
- 15 g de beurre demi-sel

- Couper le bout terreux de la queue de tous les champignons puis la retirer. Les laver rapidement ainsi que les champignons moyens. Parer les têtes des gros champignons à farcir, les essuyer avec un papier absorbant et les frotter avec le demi-citron pour les empêcher de noircir. Les évider avec une petite cuillère et les réserver.
- Dans une poêle mettre la chair à saucisse et la faire colorer pendant 5 minutes et réserver.
- Éplucher et ciseler les échalotes. Hacher au couteau les champignons, très finement. Chauffer un filet d'huile de colza dans une sauteuse et y faire suer les échalotes sans les colorer pendant 2 à 3 minutes. Puis ajouter les champignons, les saler, les remuer et les cuire doucement pendant 25 minutes environ jusqu'à ce que l'eau des champignons soit quasiment évaporée.
- Éplucher et hacher finement les gousses d'ail. Réserver 2 cuillères à café de persil et 1 autre d'ail.

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

- Ajouter tout le reste dans les champignons et poursuivre leur cuisson, sans couvercle et en les remuant pour bien les dessécher. Ajouter la chair à saucisse réservée et assaisonner l'ensemble.
- Préchauffer le four à 180°C. Huiler un plat au pinceau. Farcir les têtes des champignons en formant un dôme et les déposer au fur et à mesure dans le plat. Poser dessus une petite noisette de beurre et enfourner le plat pour 20 à 25 minutes.
- Servir bien chaud.