

Champignons farcis

Ingédients : (pour deux champignons)

- 2 gros Portobello
- 5-6 champignons de Paris
- 2 cèpes de Bordeaux
- 2 échalotes
- 150g de beurre
- 2 gousses d'ail
- 1 citron
- 3 branches de persil ciselées
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 2 c à c de chapelure
- 1 pincée de sel, de poivre



- Commencez par retirer les pieds des Portobello. Faites une duxelles avec les cèpes de Bordeaux et les champignons de Paris. Faites ensuite suer des échalotes dans du beurre et ajoutez les champignons découpés.
- Pour le beurre à l'ail, faites un beurre pommade, ajoutez de l'ail, un trait de jus de citron, du sel, du poivre et du persil ciselé. Mélangez bien et ajoutez une pointe de piment d'Espelette.
- Tartinez généreusement les Portobello, assaisonnez-les et ajoutez la duxelles de champignon cuite par-dessus. Terminez par une cuillère de beurre à l'ail et enfournez à 180° pendant une dizaine de minutes. Une fois cuits, ajoutez un peu de chapelure et remettez deux minutes au four.
- Dressez un Portobello en ajoutant un zeste de citron et quelques tranches de champignons de Paris.

Max
& VÉNUS