



© <http://ungraindecuisine.fr> par Thierry d'Issy - 2017

CHAMPIGNONS FARCIS A LA SAUCISSE DE MONTBELIARD

(Pour 4 personnes - Préparation 20mn - Cuisson 35mn)

Les ingrédients :

12 très gros champignons de Paris - 2 saucisses de Montbéliard- 2 oignons- 2 gousses d'ail- 1 citron- 2 cuillères à soupe de crème fraîche- 2 cuillère à soupe de chapelure maison- 50 grs de beurre- Huile d'olive, sel et poivre.

La réalisation :

1. Préchauffez votre four à 180° et huilez légèrement un plat suffisamment grand pour faire cuire les 12 têtes de champignons. Ôtez le bout terreux des champignons, lavez-les et détachez les pieds des têtes. Hachez-les au mixeur sans en faire une purée. Faites chauffer de l'eau salée, additionnée du jus du citron, dans une grande casserole et faites-y blanchir les têtes 5 min.

2. Égouttez-les et laissez-les reposer, côté bombé vers le haut, sur du papier absorbant. Épluchez l'ail et les oignons, hachez-les et faites-les revenir à feu doux dans le beurre. Incisez les 2 saucisses de Montbéliard sur toute la longueur, extraire la viande et la faire revenir dans la poêle avec l'ail et l'oignon. Ajoutez les pieds hachés et le persil ciselé. Salez, poivrez, remuez et laissez rissoler 5 min sur feu moyen. Lorsque l'ensemble est bien doré, versez la crème et mélangez.

3. Garnissez les têtes des champignons avec cette farce, disposez-les dans le plat huilé, parsemez de thym frais (optionnel) et d'un peu de chapelure, arrosez d'un filet d'huile d'olive et enfournez pour 20 à 25 min. Servez aussitôt.