

Bouillon de Champignons de Paris au Jambon de Pays

Ingrédients pour 4 personnes :

1kg de Champignons de Paris
1,5 litre de bouillon de volaille
2 tranches épaisses de jambon de pays
4 branches de thym frais
50g de beurre
Huile
Sel et poivre du moulin

Elaboration :

Equeutez, lavez et émincez les champignons de Paris. Taillez le jambon en petits morceaux (avec le gras)

Chauffez le beurre et l'huile dans une cocotte, saisissez le jambon dans le beurre moussieux, laissez cuire 2mn sans coloration.

Ajoutez les champignons, montez le feu et laissez roussir quelques minutes en remuant.

Ajoutez le bouillon de volaille et faites chauffer jusqu'à frémissement. Laissez cuire 20mn à feu doux.

Ajoutez le thym frais, laissez infuser quelques minutes et dégustez bien chaud dans des petits bols individuels.

Minis pizzas aux Champignons

Ingrédients pour 4 personnes :

1 rouleau de pâte à pizza
1 pot de ricotta (250g)
4 c.à s. d'huile d'olive
20 champignons de Paris rosé
1 c.à s. d'origan
Sel, poivre

Elaboration :

Préchauffez le four à 200°C. Lavez et émincez les champignons.
Découpez la pâte à pizza en 4 petits disques réguliers. Déposez-les sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson.
Mélangez la ricotta avec la moitié d'origan et répartissez-la sur les disques de pâte, salez, poivrez, arrosez d'un peu d'huile d'olive et enfournez 15mn.
Lorsque la pâte est cuite, recouvrez les tartelettes d'une couche de champignons de Paris, salez, poivrez, huile d'olive et enfournez de nouveau pour 15mn.
Sortez les pizzas du four et parsemez d'origan.
Dégustez avec une petite salade de mâche ou d'endives.

Champignons farcis aux foies de volaille

Préparation 35min , cuisson 40min

Ingrédients pour 4 personnes :

20 champignons de taille moyenne (ou 12 gros) rosé ou blanc
1 botte d'estragon
300g de foies de volaille parés
30g de beurre
1 cuillère à soupe d'huile de noix
2 cuillères à soupe de porto rouge
2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
1 cuillère à soupe de parmesan râpé
Sel, poivre

Elaboration :

Lavez, séchez, effeuillez et hachez grossièrement l'estragon
Coupez la base de la queue des champignons. Retirez les queues et réservez-les. Creusez légèrement le chapeau avec la pointe d'un couteau.
Hachez les queues et les chutes de champignons.

Saisissez les foies de volaille dans l'huile de tournesol, laissez colorer 5min en remuant, salez, poivrez, stoppez le feu et laissez refroidir.

Préchauffer le four à 170°C. Hachez grossièrement les foies de volaille et mélangez-les avec les champignons hachés. Ajoutez l'estragon, le porto, l'huile de noix, salez, poivrez, mélangez.

Remplissez les têtes de champignons de farce en tassant bien, posez-les dans un grand plat creux, saupoudrez de parmesan, parsemez de noisettes de beurre et enfournez pour 35mn à 170°C

Dégustez bien chaud accompagné d'une purée de pommes de terre.

Notre conseil vin :

Un bourgueil