

# CHAMPIGNONS DE PARIS RÔTIS FARCIS AUX NOISETTES, GORGONZOLA ET ESTRAGON

**Préparation : 15 min**

**Cuisson 35 min**

**Pour 4 personnes**

**Ingrédients :**

- 12 champignons de Paris
- 100g de gorgonzola
- 100g de noisettes décortiquées
- 1 échalote
- 10g de beurre
- 5 brins d'estragon
- Sel et poivre

Nettoyez et séchez soigneusement les champignons. Retirez les pieds terreux. Émiettez le gorgonzola. Concassez grossièrement les noisettes. Epluchez et ciselez l'échalote, puis faites-la suer dans une poêle avec le beurre.

Dans un bol, mélangez le gorgonzola émiétté, les noisettes concassées et l'échalote. Salez et poivrez.

Préchauffez le four à 180°C

Garnissez les champignons avec la farce et disposez-les dans un plat de cuisson. Parsemez de feuilles d'estragon et enfournez 20 à 30 min : le fromage doit avoir coulé être légèrement doré.

Agrémentez éventuellement de cerfeuil, puis servez pour accompagner une viande.

# COQUELETS FARCIS AUX NOIX ET THYM

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 1H15**

**Pour 4 personnes**

## **INGREDIENTS :**

- 2 coquelets de 500 g chacun (préparés pour être farcis)
- 5 carottes multicolores
- 1 betterave rouge crue
- 1 betterave jaune crue
- 1 oignon rouge
- 15 cl de fond de volaille
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 1c à soupe de miel
- Sel et poivre

## **Pour la farce :**

- 3 gousses d'ail
- 1échalote
- 5brins de thym
- 1poignée de cerneaux de noix
- La mie de la moitié d'un pain aux céréales
- Sel et poivre

Nettoyez les betteraves et plongez-les dans une grande casserole d'eau bouillante avec un peu de sel et faites-les cuire 30 min environ : elles doivent être à peine tendres.

Egouttez et épluchez puis coupez en six

Epluchez l'oignon rouge et émincez

Epluchez les carottes et coupez-les en 2 ou en 4 dans leur longueur

Préparez la farce : épluchez, dégermez et hachez finement l'ail. Epluchez et ciselez finement l'échalote. Effeuillez le thym, hachez grossièrement les noix. Emiettez la mie de pain et mélangez la avec le reste des ingrédients de la farce. Salez poivrez. Farcir les coquelets et les ficeler.

Préchauffez le four à 180°C

Disposez les coquelets dans un plat de cuisson. Dans un bol mélangez le fond de volaille, l'huile d'olive et le miel. Salez, poivrez. Versez ce jus sur les coquelets. Répartissez tout autour les carottes les betteraves et l'oignon rouge ; mélangez bien pour les enrober de jus. Enfourez pour 45 min en retournant et en arrosant régulièrement les coquelets avec le jus.

Sortez les coquelets du four rectifiez au besoin l'assaisonnement et servez sans attendre.