

Champignons Farcis aux foies de volaille

4 personnes:

Ingrédients:

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

Préparation:

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 5 minutes en remuant, salez, poivrez, stoppez le feu et laissez refroidir.

Préchauffez le four à 170°C.

Hachez grossièrement les foies de volaille et mélangez-le avec les champignons hachés.

Ajoutez l'estragon, le porto, l'huile de noix, salez, poivrez et 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 35 minutes à 170°C.

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