

Extrait du SOCIETE MYCOLOGIQUE ET BOTANIQUE DE VILLEFRANCHE ET DE LA
REGION
<http://mycobota.caladois.free.fr>

Têtes de cèpes farcies

- Renseignements pratiques - Recettes -



Date de mise en ligne : samedi 4 mai 2019

SOCIETE MYCOLOGIQUE ET BOTANIQUE DE VILLEFRANCHE ET
DE LA REGION

Têtes de cèpes farcies

Têtes de cèpes farcies

Comptez 1 tête de cèpe /personne 2 si comme moi vous êtes gourmands . Il vous faut : 3 saucisses que vous aimez
1 Suf -1 bouquet de persil -1 gousse d'ail -2 échalotes -20 gr de beurre -80 gr de crème fraîche -1 tablette de bouillon
de volaille -sel et poivre.

Nettoyer vos champignons comme il faut .

coupez les pieds des cèpes finement et vos chanterelles abîmées [les entières seront pour le dessus ,pour faire joli.
Creusez léger léger vos têtes de cèpes

Préparez la sauce en faisant revenir le hachis de champignons [cèpes -chanterelles dans 20 gr de beurre ,ajoutez
de suite 1 échalote émincée puis ajoutez le bouillon ,20 cl suffit ,laissez mijoter 10 min puis mixer le tout pour faire de
la purée ,remettez sur le feu 5 minutes et ajoutez la crème fraîche et la moitié du persil hache fin,salez et poivrez et
remuant de temps en temps et réservez.

cuire vos belles chanterelles dans du bouillon ,sortez les quand elles sont presque cuites et réservez .

préchauffer votre four a 210 degrés [th7]

- Préparez les saucisses ,sortez les de leur peau,ajoutez l Suf,la gousse d'ail écrasée ,la 2ème échalote émincée
le reste du persil ,salez et poivrez et malaxez bien .
Mettez la farce dans les têtes en tassant bien ,disposez vos têtes dans un plat beurre et versez dessus la sauce
aux cèpes et chanterelles dans laquelle vous aurez mélangé la crème fraîche dessus vous mettrez vos belles
chanterelles et faites cuire 25 a 30 minutes ,servez bien chaud dans le plat de cuisson et comme il vous restera
de la crème et des chanterelles vous mettrez tout cela autour de vos têtes dans votre assiette. Bon appétit !

Les recettes d'Isa