

Têtes de cèpes farcies

INGREDIENTS

- Comptez 1 tête de cèpe par 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.

RECETTE

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 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 à 210 degrés (th7)

Préparez les saucisses, sortez-les de leur peau, ajoutez 1 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 mettez 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 mettez tout cela autour de vos têtes dans votre assiette.

Bon appétit !

Les recettes d'Isa