

Poêlée de champignons persillés

Ôtez les pieds des champignons, nettoyez-les avec un linge humide et séchez-les soigneusement. Coupez-les en fines lamelles.

Epluchez un oignon jaune et émincez-le finement.

Nettoyez et séchez un petit bouquet de persil que vous ciselez finement ou hachez.

Mélangez dans un bol 2 gousses d'ail pressées au persil haché.

Faites chauffer 2 càs d'huile d'olive dans une poêle. Quand elle est bien chaude, ajoutez l'oignon émincé et faites-le cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'il devienne un peu transparent.

Ajoutez alors les lamelles de champignons et laissez-les dégorger leur eau, toujours à feu moyen. Quand ils sont cuits, ajoutez la persillade, remuez et laissez cuire 1 minute. Salez et poivrez.

Chicons farcis aux champignons

Ingrédients (pour 4 personnes)

- * 4 gros chicons
- * 500 g de champignons de Paris
- * 200 g de lardons fumés
- * 60 g de farine
- * 35 cl de lait
- * 50 g de gruyère râpé
- * noix de muscade, sel, poivre



Préparation

Enlever les premières feuilles des chicons, couper le pied et creuser un peu la base. Les faire cuire à la vapeur. Les égoutter et les laisser refroidir. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Laver rapidement les champignons et les émincer.

Couper les chicons en deux dans le sens de la longueur; retirer les feuilles du centre des chicons et les émincer.

Les faire revenir dans l'huile d'olive avec les lardons et les champignons 5 minutes environ.

Préparer une béchamel épaisse et incorporer le mélange champignons-lardons.

Pour finir déposer les demi-chicons cuits dans un plat à four huilé. Les remplir de la préparation béchamel-champignons - lardons. Parsemer de gruyère et enfourner pour 20 minutes.

Bon appétit!

Nos Racines

