

# CHAMPIGNONS DE PARIS FARCIS

Décembre 2004 (Actualisé en décembre 2017)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 8 très gros champignons de Paris
- ★ 1 côte de porc dans l'échine (160 g)
- ★ 1 tranche de basse côte de bœuf (160 g)
- ★ 50 g de beurre (40 + 10)
- ★ 1 œuf
- ★ 1 oignon paille
- ★ 2 tranches de pain de mie
- ★ 4 gousses d'ail
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ 4 brins de persil
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Poêle, Casserole, Saladier, Robot ménager, Plat à gratin

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 35 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 7,40 € (soit 1,85 € par personne)



## Recette :

Faire cuire dans une poêle avec 40 g de beurre les deux tranches de viande pendant 10 minutes à feu moyen. Les laisser refroidir. Peler les champignons et séparer les chapeaux des pieds. Faire blanchir les chapeaux 5 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée, les égoutter. Émincer finement l'oignon, les gousses d'ail et les pieds de champignons.

Préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6) durant 10 minutes. Positionner le robot en mode hachoir et hacher les viandes avec les 3/4 du persil et le pain de mie. Mélanger cette farce avec l'œuf, le hachis d'oignons, d'ail et de champignons, saler et poivrer et bien homogénéiser. Farcir les chapeaux de champignons, les disposer dans un plat à gratin beurré et cuire 20 minutes à four chaud. Saupoudrer de persil ciselé au moment de servir.