

CÈPES GRATINÉS

Août 2008 (Actualisé en juillet 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 8 cèpes de Bordeaux frais (800 g)
- ★ 60 g de beurre (40 + 10 + 10)
- ★ 2 échalotes
- ★ 4 brins de persil
- ★ 2 tranches de pain de mie
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 2 cuillères à soupe de chapelure blonde
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Sauteuse, Saladier, Plat à gratin

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 12 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 17,20 € (soit 4,30 € par personne)



Recette :

Brosser les champignons et éliminer les parties terreuses. Séparer les chapeaux des pieds. Dans une sauteuse, faire fondre 40 g de beurre, ajouter les morceaux de cèpes, saler poivrer et laisser suer à feu doux 5 minutes en remuant de temps en temps. Beurrer un plat à gratin avec la moitié du beurre restant (10 g), disposer les chapeaux de cèpes, côtés bombés vers le fond, les uns à côté des autres. Préchauffer le four 10 minutes à 240°C (thermostat 8). Ciseler le persil.

Émincer finement les pieds des champignons ainsi que les échalotes pelées, verser dans un saladier, ajouter le persil, le pain de mie émietté et bien mélanger. Saler, poivrer ce hachis et faire revenir 2 minutes avec le beurre restant (10 g). Garnir les chapeaux avec cette farce, parsemer de chapelure, arroser d'huile et laisser gratiner à four chaud 5 minutes.

Accompagnent les volailles rôties, les magrets de canard, les viandes rouges grillées.

 Si l'on peut récolter soi-même les **cèpes**, le coût de la recette devient négligeable et le plaisir n'en sera que meilleur.