

## **TÊTES DE CEPES FARCIES AUX CHATAIGNES**



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 20 mn**

### **Pour 4 personnes:**

2 têtes de cèpes par personne (de la taille d'une clémentine)

100 g de châtaignes sous vide (ou fraîches)

2 tranches de jambon de Parme

Un peu d'huile de noix

1 càs de beurre

2 échalotes émincées finement

Quelques lamelles de provolone doux (ou fromage à raclette)

Sel et poivre

Préchauffer le four à 180°.

Nettoyer délicatement les cèpes au pinceau ou avec un papier absorbant légèrement humide. Séparer les pieds des têtes, Enlever la mousse sous le chapeau des champignons, couper le bout terreux des pieds, les éplucher si besoin est et les tailler en dés d'environ 5mm de côté.

Faire fondre les échalotes dans la moitié du beurre à feu assez doux, ajouter les dés des queues de cèpes, augmenter le feu et faire sauter les champignons pendant 5 minutes, assaisonner et réserver.

Couper le jambon et les châtaignes en morceaux de la taille des dés de cèpes, les chauffer (dans la poêle ayant servi à cuire les champignons) pendant 4 à 5 minutes, mélanger avec les cèpes sautés et réserver.

Saisir vivement les têtes des champignons dans le reste du beurre du côté du chapeau. Saler l'intérieur avant de les remplir copieusement avec le mélange précédent. Poser un lamelle de fromage sur la farce et enfourner une dizaine de minutes.

Réchauffer la farce restante à feu doux.

Au sortir du four, arroser les champignons farcis de quelques gouttes d'huile de noix et déguster bien chaud avec la farce restante.