

GROS CHAMPIGNONS DE PARIS FARCIS



Facile

Préparation: 20 mn

Cuisson: 20-25 mn

Pour 4 personnes:

24 gros champignons de Paris

1 escalope de poulet ou l'équivalent de chair cuite

1 saucisse de Montbéliard déjà cuite

50 g de noix de cajou mixées (ou cacahouètes)

3 càs d'échalotes ciselées

QS d'huile d'olive

Citronnelle en poudre au goût (2 pincées pour moi)

3 càs de sésame doré (2 + 1)

Sel et poivre

Beurre pour le plat

Préchauffer le four à 210°.

Couper le poulet et la saucisse en gros dés, les passer rapidement au hachoir ou au mixer pour obtenir une chair pas trop fine. Réserver.

Réduire les noix de cajou en poudre fine et les incorporer à la viande.

Faire fondre les échalotes dans un minimum d'huile d'olive, les ajouter à la farce avec la citronnelle et les graines de sésame. Saler et poivrer. Réserver.

Oter les pieds des champignons et peler les têtes à l'aide d'un couteau à lame fine

Former des boules avec la farce réalisée et remplir les têtes des champignons avec de manière à obtenir des petites sphères, les poser dans un plat légèrement beurré. Saupoudrer avec le reste des graines de sésame et les arroser d'un filet d'huile d'olive. Enfourner 20 à 25 minutes en arrosant une fois ou deux en cours de cuisson.