



Champignons farcis à la fraise de veau, noisettes de chorizo grillé

Difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps de repos : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 250 g de fraise de veau préalablement blanchie
- 60 g de marrons cuits
- 4 gros champignons de Paris
- 10 feuilles de persil plat
- 2 gousses d'ail
- 12 cerneaux de noix
- 5 cl d'huile de noix
- 3 pincées de sel fin
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 50 g de chorizo

Pour les gros champignons de Paris

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Couper la base des pieds des gros champignons de Paris. Retirer délicatement les pieds des champignons. Mettre les queues et les têtes de champignons dans une eau citronnée et frotter pour retirer les impuretés. Sortir le tout et les sécher à l'aide de papier absorbant.

3. Huiler les têtes des champignons, les placer dans un plat allant au four avec l'équivalent de 2 cuillères à soupe d'eau.
4. Enfourner 12 à 15 minutes, puis laisser refroidir.

Pour la garniture des champignons

1. Réaliser une brunoise avec les pieds des champignons. Tailler très finement la fraise de veau précuite dans un bouillon. Hacher les marrons cuits. Hacher finement les gousses d'ail dégermées. Ciseler le persil plat. Éclater les noisettes.
2. Dans une poêle huilée, faire revenir la brunoise de pieds de champignons de Paris. Ajouter ensuite la fraise de veau, l'ail et les marrons. Mettre cette préparation dans un saladier puis, y ajouter les éclats de noix, le persil plat et l'huile de noix. Mélanger pour obtenir une farce.

Pour le dressage

3. Tailler le chorizo en petite brunoise, puis les faire revenir dans une poêle chaude.
4. Garnir la tête des champignons avec la farce, mettre par-dessus la brunoise de chorizo cuite.

L'astuce du Chef

Pour précuire la fraise de veau, plongez-la dans une cocotte-minute 45 minutes dans un bouillon corsé en légumes.

© Atelier des Chefs pour le mois des produits tripiers