Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Aumonière de petits-gris de Namur, champignons et jus de persil

Ingrédients

Préparation

Préchauffer le four à 200°C.
Hacher l'ail, l'échalote et le persil plat. Emincer les champignons.
Réserver. Dans un poêlon, faire fondre 100 g de beurre.
Dans une poêle, faire revenir l'ail et l'échalote dans une noix de beurre. Ajouter les champignons, la moitié du persil plat, ainsi que les petits gris. Saler, poivrer.
Beurrer légèrement les deux faces de chaque feuille de brick, poser en leur centre une cuillère à soupe de champignons et deux petit gris.
Refermer la feuille de brick autour du mélange et former un 'ballotin' à l'aide de fil alimentaire.
Dans un blender, mixer la moitié du persil plat avec un peu d'eau afin d'obtenir un jus dense. Assaisonner.
Poser chaque ballotin dans un ramequin, passer au four 10 minutes et déguster aussitôt en nappant de jus de persil.

Notes :