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

Blonds des carrières en farce gourmande

Ingrédients

8 grands champignons bruns (portobello), 500 g de haché de veau, 100 g de Comté, 4 càs d' huile d'olive, 2 oignons, 3 échalotes, 5 tranches de pain frais, 20cl de lait entier, 1 citron, 1 bouquet de coriandre, Sel, Poivre noir du moulin,

Préparation

Presser le jus du citron vert, réserver.
Râper le comté.
Hacher les deux oignons restants et les échalotes finement.
Faire tremper la mie de pain dans le lait.
Hacher finement la coriandre et réserver.
Nettoyer les champignons délicatement, couper les pieds et les hacher finement.
Pocher les chapeaux dans l'eau salée et citronnée pendant 3 minutes dans l'eau bouillante et les égoutter.
Dans une casserole, faire blondir les oignons et les échalotes dans l'huile d'olive. Ajouter le haché de veau, les pieds hachés, la mie de pain, bien mélanger et assaisonner. Laisser cuire quelques minutes. Ajouter le fromage râpé et bien mélanger.
Remplir les chapeaux de cette farce et les mettre au four préalablement chauffé à 200°C pendant une dizaine de minutes.
Sortir les champignons du four et les saupoudrer de coriandre hachée. Servir.

Notes :