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

Champignons grillés au pesto

Ingrédients

Préparation

Brosser les champignons (ne pas les laver sous peine qu`ils se gorgent d`eau), couper le pied à la base et faire mariner une heure avec de l`huile d`olive, le jus du citron et du sel.
Couper le beurre en cubes d`environ 2 cm de côté, laisser ramollir à température ambiante dans un saladier.
Préparer le pesto (en fait ça se rapproche plus ici d`un beurre escargot) : laver le persil plat, sécher et effeuiller. Peler et dégermer les gousses d`ail. Peler les échalottes et couper en deux. Passer le tout au robot-coupe afin d`obtenir un hachis assez fin. Verser sur le beurre, saler et poivrer puis malaxer le tout. Griller les pignons à sec jusqu`à ce qu`ils soient dorés, piler grossièrement et ajouter au mélange. Laisser reposer quelques minutes au frais.
Farcir les champignons de mélange au pesto et faire griller une dizaine de minutes sur des braises de chaleur moyenne. Servir avec du pain de campagne frais ou grillé.

Notes :