

Entrées chaudes aux produits de la mer

Petits farcis de champignons au crabe



20 min	10 min	10 min	0	135
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Retirer le pied des champignons de Paris préalablement lavés.
- 2 Évider les champignons à l'aide d'une petite cuillère pour récupérer le maximum de chair.
- 3 Émincer les pieds des champignons en petits dés, hacher grossièrement la chair prélevée. Réserver dans un saladier.
- 4 Éplucher et ciseler les échalotes, les réserver dans un bol.
- 5 Éplucher et hacher l'ail, réserver.
- 6 Tailler la tranche de lard en petits cubes, retirer le surplus de gras.
- 7 Ciseler la ciboulette. Réserver dans un bol.
- 8 Effeuille la coriandre et la ciseler grossièrement.

4 Champignon(s) de Paris

200 g **Chair de crabe**
 1 tranche(s) **Lard fumé**
 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
 2 **Echalote(s)**
 1 **Gousse(s) d'ail**
 1 c. à soupe **Chapelure**
 1 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
 1 **Ciboulette**
 1 **Coriandre**
 2 c. à soupe **Parmesan**
 1 **Huile d'olive**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Étape 2

Cuisson de la farce et des champignons

- 1 Faire chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive, faire rissoler les échalotes en remuant avec une cuillère en bois.

- 2 Une fois qu'elles sont dorées, ajouter les pieds de champignon émincés et réserver.
- 3 Incorporer ensuite les lardons et laisser cuire à feu doux.
- 4 Pendant ce temps, chauffer une autre poêle avec un filet d'huile d'olive, et y déposer les têtes de champignon, côté bombé vers la poêle.
- 5 Ajouter un peu d'huile sur les champignons et les faire rissoler en mélangeant de temps en temps.
- 6 Lorsqu'ils sont dorés sur le fond, les retourner et poursuivre la cuisson.
- 7 Quand ils sont dorés en dessous également, les débarrasser dans un saladier.
- 8 Ajouter un peu d'ail haché dans la farce et remuer. Débarrasser dans un bol.

Étape 3

Finition de la farce et cuisson

- 1 Préchauffer le four à 200°C(Th.6-7).
- 2 Mélanger les lardons et les pieds de champignons avec la ciboulette ciselée, la chapelure et les miettes de crabe.
- 3 Ajouter la crème, mélanger.
- 4 Ajouter un œuf pour lier le tout, mélanger à la fourchette puis saler et poivrer. Mélanger une dernière fois.
- 5 Farcir les têtes de champignons et les déposer sur un plat à four préalablement huilé.
- 6 Saupoudrer les champignons de parmesan fraîchement râpé.
- 7 Arroser d'un filet d'huile d'olive et enfourner pendant 15 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les champignons du four.
- 2 Disposer les champignons farcis sur une assiette, ajouter un peu de coriandre fraîche par dessus et un filet d'huile d'olive sur l'assiette.