

# Champignons farcis au chorizo et aux herbes (cuisson au four ou au barbecue)

J'aime particulièrement cette petite recette de champignons farcis car en plus d'être délicieuse elle a l'avantage de pouvoir être servie soit comme une garniture, soit en accompagnement d'un barbecue (cuisson au barbecue), soit comme petit plat du soir accompagnée d'une salade verte bien assaisonnée. A vous de choisir!



Champignons farcis au chorizo et aux herbes (cuisson au four ou au barbecue)

Pour un plat du soir comptez trois gros champignons par personne et comme garniture comptez deux gros champignons.

# **Ingrédients :            pour            8            gros champignons**

- 8 gros champignons à farcir
- une grosse échalote
- une cuillerée à soupe de vin blanc
- 40 g de tranches de chorizo
- 120 g de fromage blanc
- une tranche de pain de mie sans croute
- un œuf
- 15 g de noisettes torréfiées
- 15 g de persil plat haché finement
- 10 g d'estragon haché finement
- 30 g de parmesan râpé
- piment d'Espelette
- une noix de beurre
- sel

## **Matériel**

- un évideur de fruits et légumes: ce petit ustensile est très pratique et vous permet d'évider parfaitement sans détruire les bords délicats des champignons...



TheKitchenette 5040534 lot 2 evidoirs Fruits et legumes The kitchenette, Nylon, Noir-Vert, 15,5 x 2 x 27 (cm)

## Préparation

On commence par préparer tous les éléments de la farce.

- Torréfiez les noisettes au four à 180° pendant 10 mn.



Passez les noisettes au four

à 180° pour les dorer

- Mettez les noisettes dans un petit sac plastic et écrasez-les avec un rouleau à pâtisserie. Réservez.



Ecrasez les noisettes

- Hachez finement le persil et l'estragon. Gardez quelques sommités de feuilles d'estragon pour la décoration. Réservez.



Hachez des feuilles de persil



Émincez l'estragon

- Coupez la tranche de pain de mie en tout petits morceaux.



Coupez la tranche de pain de mie en tout petits morceaux

- Découpez les tranches de chorizo également en petits morceaux.



Découpez les tranches de chorizo en petits morceaux



- Dans un bol mélangez le persil, l'estragon, le pain, le fromage blanc, le piment d'Espelette, le chorizo, les noisettes torréfiées. Réservez au frais.



Dans un bol mélangez le persil, l'estragon, le pain, le fromage blanc, le piment d'Espelette, le chorizo, les noisettes torréfiées

- Épluchez et ciselez l'échalote finement.



Ciselez l'échalote

- Nettoyez les têtes de champignons. Ôtez les queues des champignons. A l'aide d'une petite cuillère ou mieux d'un évidoir de fruits et légumes creusez les champignons. Gardez bien les pieds et la chair que vous prélevez et réservez les têtes à part.



A l'aide d'une petite cuillère ou mieux d'un évideur de fruits et légumes creusez les champignons

- Hachez grossièrement les queues et la chair des champignons que vous avez réservés.



Hachez grossièrement les queues et la chair des champignons

- Faites revenir l'échalote hachée avec un peu de beurre pendant quelques minutes. Ajoutez les champignons hachés et le vin blanc. Laissez cuire quelques minutes puis salez en fin de cuisson.



Faites revenir l'échalote hachée avec un peu de beurre pendant quelques minutes



Ajoutez les champignons hachés et le vin blanc

- En fin de cuisson ajoutez les champignons au mélange herbes, fromage blanc, chorizo...Rectifiez l'assaisonnement au besoin.



En fin de cuisson ajoutez les champignons au mélange



herbes, fromage blanc,  
chorizo

- Puis terminez en ajoutant le parmesan râpé et l'œuf battu. Votre farce est prête.



Ajoutez l'œuf battu et le  
parmesan

- Faites fondre un peu de beurre et à l'aide d'un pinceau beurrez généreusement les têtes des champignons (en particulier la partie arrondie).



Beurrez généreusement les  
têtes de champignons

- Remplissez l'intérieur des champignons avec la farce. Formez un beau dôme bien régulier sur le dessus.; Enfournez à 180° pendant 15 à 20 mn.



Remplissez l'intérieur des champignons avec la farce

- Si vous désirez les cuire au barbecue: utilisez un panier à légume spécial barbecue. Faites-le préchauffer pendant 10 mn. Déposez les champignons dans le panier bien chaud et placez-le sur la grill en cuisson indirecte (les braises sur les côtés). Posez le couvercle et laissez cuire environ 15 à 20 mn. C'est prêt!

Ils sont pas beaux mes petits champignons???



Champignons farcis au chorizo et aux herbes (cuisson au four ou au barbecue)



Champignons farcis au chorizo et aux herbes (cuisson au four ou au barbecue)