Simplissimes champignons

L’eringi est un champignon dont le goût est très parfumé et savoureux. Il possède une saveur douce, rappelant celle des amandes. Sa chair est ferme et dense ; il est parfait en accompagnement d’une viande ou d’un poisson et comme il a une teneur élevée en fibres et en protéines il est parfait comme substitut de viande dans les plats végétariens.

Pratiques, il ne nécessite que peu de nettoyage (n’utilisez surtout pas d’eau, ils perdraient de leur saveur).

Dans cette recette « Simplissimes champignons » je vous le propose poêlé accompagné d’un pistou et de fromage de chèvre. Vous pouvez servir ce plat en entrée ou en accompagnement d’un poisson ou viande.

Simplissimes champignons

Ingrédients pour 4 personnes

- Comptez 2 gros champignons par personne
- un fromage de chèvre frais émietté

Pour le pistou

- 2 gousses d’ail
- les feuilles d’un gros bouquet de basilic
- 40 g de pignons
- 15 cl d’huile d’olive
- 2 belles cuillerées à soupe de parmesan
- sel
- poivre

Préparation:

Pour le pistou:

- Dans une poêle faire torréfier à sec les pignons. Réservez -en 20 g pour le dressage.

Faire revenir les pignons dans une poele

- Mettez tous les ingrédients dans le mixeur (pignons, basilic, huile, ail, parmesan) à l’exception du sel et

du poivre. Vous rectifierez l’assaisonnement à la fin: en effet le parmesan est déjà bien salé. Mixez et conservez dans un récipient hermétique au frais. Le pistou se conserve ainsi 3 à 4 jours.

Mixer tous les ingrédients

- Coupez les champignons en tranches et faites-les revenir à la poêle avec de l’huile d’olive. En fin de cuisson ajoutez une cuillère à soupe de pistou. Salez et poivrez à votre convenance.

Coupez les champignons en tranches et faites-les revenir à la poêle avec de l’huile d’olive

Dressage

- Disposez les tranches d’eringi dans l’assiette de présentation et complétez avec des petites brisures de fromage de chèvre, des pignons torréfiés et un filet de pistou.

Simplissimes champignons