

Champignons farcis (Cyril Lignac)

Préparation 25 min. Cuisson : 25 min.

Pour 4 personnes :

12 gros champignons de Paris (7-8 cm de diamètre environ)
1 petit oignon
1 petite courgette
1 tranche de jambon de Paris
3 tranches de chorizo
3 branches de persil plat
1 cuil. à café de romarin frais haché
3 c. à s. de parmesan râpé
½ c. à c. de piment d'Espelette
2 c. à s. d'huile d'olive
sel, poivre

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C (th. 6)
2. Nettoyez les champignons sans les laver, en les essuyant avec du papier absorbant. retirez le pied de chaque champignon en le cassant au ras du chapeau.
3. Hachez en tout petits dés l'oignon pelé, la courgette préalablement lavée et essuyée, le jambon et le chorizo. Hachez finement les feuilles de persil. Mélangez le tout puis ajoutez le romarin, le parmesan et le piment d'Espelette. Liez le mélange avec l'huile d'olive. Salez légèrement et poivrez.
4. Farcissez les champignons de ce mélange en disposant celui-ci en dôme. Déposez les champignons farcis dans un plat à gratin et faites-les cuire environ 25 min. au four, ou jusqu'à ce que la farce soit légèrement dorée et qu'elle grésille .

Vous pouvez servir comme vous voulez : chaud, tiède ou froid.

Gâteau Breton

Préparation : 20 min. cuisson : 45 min.

350 g de farine
300 g de sucre
350 g de beurre demi-sel mou
6 jaunes d'œufs + 1 jaune pour dorer

Préparation :

1. Dans un saladier, mélanger la farine et le sucre.
2. Couper le beurre en morceaux et les incorporer à la farine. Ajouter les jaunes d'œuf .
3. Mélanger la pâte rapidement, sans trop la travailler.
4. Préchauffer le four à 180°C (th.6)
5. Tasser légèrement la pâte dans un moule à manqué.
6. Dorer le dessus au jaune d'œuf , strier la pâte à l'aide d'une fourchette.
7. Faire cuire le gâteau breton pendant 45 min environ.
8. Laisser refroidir complètement avant de le démouler.

*Variantes : Repartir la moitié de la pâte dans un moule à manqué puis couvrir d'une couche de bonne compote ou confiture de fruits, de caramel ou de crème de marron. Recouvrir du reste de pâte et faire cuire. Remplacer 1/3 de la farine de blé par de la farine de blé noir (sarrasin).
Mélanger les 6 jaunes d'œufs avec 5 cl de rhum avant de les ajouter à la pâte*