

Galipettes !



Pour 4 personnes :

8 gros champignons (style « à farcir »)

200 g de rillettes sans graisse ajoutée

Ail et persil

Chapelure (fac)

- Préchauffer le four à 180°C.
- Laver et éplucher (ou pas, c'est selon son goût !) les champignons. Ôter les pieds et les hacher, après en avoir coupé la base terreuse.
- Les disposer, lamelles vers le bas, dans un plat à gratin et mettre au four, 6 à 8 minutes, selon la taille, afin de leur faire perdre un peu leur eau.
- Dans un bol, mélanger les rillettes et les pieds de champignon hachés.
- Garnir les chapeaux des champignons avec le mélange et parsemer le tout avec l'ail et le persil haché. Saupoudrer d'un peu de chapelure (fac).
- Enfourner les champignons ; 10 à 15 minutes, à 180-200°C (surveiller en fin cuisson.. La garniture doit légèrement bouillonner, mais pas brûler).
- Servir aussitôt, en apéritif (avec des champignons plus petits), en entrée chaude ou en accompagnement d'une viande !

SANDS
BZHY