

Champignons farcis au chèvre et croustilles de lard fumé

Les ingrédients pour 4 personnes :

12 beaux champignons de Paris (j'en ai mis 2 par personne car ceux que j'avais étaient très gros)

1 bûche de chèvre

6 tranches fines de lard fumé

2 c à s de thym émiétté

1 citron

Huile d'olive

Sel et poivre

Pour accompagner :

300 g de salades mélangées

50 g de cerneaux de noix

Vinaigrette

Oter le pied des champignons, citronner les têtes et les cuire 5 mn à feu vif dans 20 cl d'eau salée et 1 c à s d'huile d'olive. Les égoutter et les mettre dans un plat à four huilé. Les badigeonner d'huile et les parsemer de la moitié du thym frais. Cuire à four préchauffé à 180° pendant 10 mn.

Couper 12 tranches dans la bûche de chèvre et les tranches de lard fumé en deux.

Mettre dans la cavité des champignons une tranche de chèvre et déposer dessus 2 demi-tranches de lard fumé. Répartir le reste du thym et arroser d'huile.

Passer 5 mn sous le grill du four.

Servir avec le mélange de salades aux noix.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>