



Bœuf

Champignons farcis au boeuf



55 min 25 min 30 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

375

CALORIES

Étape 1

Préparation et cuisson des champignons

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Verser le lait dans un saladier, tremper la mie de pain dedans.
- 3 Retirer les pieds des champignons, les peler et les hacher. Réserver les têtes dans un bol.
- 4 Éplucher les carottes et les couper en petits dés.
- 5 Éplucher l'ail, l'écraser avec le plat de la lame d'un couteau.
- 6 Faire chauffer une poêle avec l'huile, faire revenir les pieds de champignons hachés et les dés de carotte pendant 5 minutes.
- 7 Ajouter la viande et l'ail hachés, continuer la cuisson pendant 2 minutes.
- 8 Retirer la poêle du feu, transférer la viande et les légumes dans un saladier. Laisser refroidir.
- 9 Hacher le persil très finement à l'aide d'un couteau éminceur, réserver. En garder une partie pour le dressage.
- 10 Battre les œufs dans un saladier à l'aide d'un fouet, réserver.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les champignons farcis

400 g **Champignon(s) de Paris**
260 g **Boeuf haché**
1 **Carotte(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
20 g **Pain de mie**
6 cl **Lait entier**
1 botte(s) **Persil frisé**
1 c. à soupe **Chapelure**
40 g **Emmental**
2 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**

Ingrédients pour la cuisson

30 g **Beurre**
1 **Bouillon cube déshydraté**

- 11** Égoutter la mie de pain. La mélanger avec la viande hachée et les légumes.
- 12** Ajouter une partie du persil haché, le sel, le poivre, la noix muscade et les œufs battus.
- 13** Mélanger le tout puis, ajouter l'emmental râpé et la chapelure. Remuer à l'aide d'une cuillère en bois.
- 14** Remplir les champignons avec cette farce, les placer dans un plat allant au four.
- 15** Mettre 20 cl d'eau dans une casserole, l'amener à ébullition. Diluer le cube de bouillon de légumes.
- 16** Couper le beurre en petits morceaux, le répartir sur les champignons. Verser dans le plat le bouillon de légumes.
- 17** Enfourner pendant 20 minutes en arrosant de jus de cuisson.

Étape 2

Dressage

- 1** Débarrasser les champignons dans un plat de service.
- 2** Servir les champignons farcis chauds parsemés du reste de persil haché.