

Mes champignons farcis

Aujourd'hui je vous propose une super recette improvisée un soir de l'été passé. De délicieux champignons de Paris farcis. Un plat idéal en entrée, par exemple. Ou pour accompagner vos grillades. J'ai pensé à vous Mesdames, vu que votre cher et tendre sera à coup sûr occupé au barbecue. Tiens, d'ailleurs justement, parlons-en. Parce que je ne peux pas m'en empêcher.

Tout d'abord, sachez que je ne mets pas tous les hommes dans le même panier. Heureusement. Et j'aime bien me moquer, mais gentiment. Car soyez certains que je vous adore, Messieurs.

Je parlerai donc de ces hommes qui n'ont pas l'habitude de cuisiner, mais qui, en été, sont les rois. Les rois du barbecue. Monsieur devient THE expert pour la journée.

C'est lui le chevalier de la chipolata, le héros du travers de porc. Oui, la saucisse, c'est lui. Ça, on le savait déjà. Mais là, pas moyen d'y couper.

Ce soir, Monsieur attend des invités. Et il fait beau. Il propose donc à sa moitié... des grillades. «Je vais m'en occuper chérie, je maîtrise, c'est mon boulot». Madame sourit nerveusement. Parce qu'elle sait ce qui l'attend, la pauvre. Elle fait donc une liste pour ne rien oublier puis saute dans sa petite voiture pour aller faire les courses dans une grande surface bondée d'épouses serviables qui ont le même homme à la maison.

Madame rentre deux heures plus tard, range les courses et se



Lénart/Nadine Jacquet



Pour 4 personnes

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 20 minutes

- 8 gros champignons de Paris
- 40 g de jambon cru
- 1 échalote
- huile d'olive
- sel et poivre
- 1/2 bouquet de persil
- 1 càc de moutarde
- 1 càc de jus de citron
- 100 g de fromage frais Philadelphia (ou St-Moret)
- 1 bonne càs de chapelure

met au travail. Elle prépare une salade de riz, une salade de haricots, des champignons farcis, les apéritifs ou amuse-bouche et le dessert. Pendant ce temps, Monsieur est déjà sur le pied de guerre, là sur la terrasse. Le roi de la grillade sait qu'un bon barbecue nécessite de bonnes braises. Et il trouve cela tellement plus authentique et charmant qu'un gril à gaz. Alors il est temps de lancer l'histoire, pour que tout soit prêt à temps. Avec une bonne bière, bien entendu.

Monsieur fait son feu, donne un ou deux petits coups de pince pour mélanger tout ça et attend. Pendant ce temps, Madame court changer le petit deuxième et nettoie au passage la figure du premier qui a abusé du pot de peinture. Monsieur, lui, attend tou-

jours et reprend une petite bière, pour éviter la déshydratation. Madame dresse la table, place les apéritifs. Arrivent les invités, la mine réjouie. Monsieur leur sert un bon verre de rosé et tape la causette. Madame termine ses préparatifs en cuisine et veille à ce que personne ne manque de rien. Elle va vite doucher les enfants. Monsieur décide de débiter la cuisson de la viande. Et hop, sur le barbecue, les saucisses. Et là, il attend, sa pince à la main. Il reste en permanence devant le barbecue. Au cas où. Au cas où quoi? Au cas où un aigle royal déciderait d'en profiter pour en voler une ou deux, des saucisses. Bien sûr.

Madame fait sept allers-retours entre la cuisine et la terrasse et amène les salades, les chips, les boissons, le ketchup-mayonnaise-moutarde, le pain, les verres, les couverts, les assiettes et les serviettes.

Et tout le monde passe à table.

La viande est bonne. Sauf, peut-être, les saucisses qui sont un peu trop cuites. On ne le dira jamais assez: «si à l'apéro trop de rosé, tes saucisses tu feras cramer». Mais tout le monde est heureux et félicite le chef cuisinier. Monsieur donc. Les salades? Ben c'est des salades, on ne va pas s'extasier non plus.

Plus tard, Madame va coucher les enfants, puis entame les rangements et la vaisselle. Et encore plus tard, dans le lit conjugal, Monsieur, épuisé, demande à Madame de lui mettre un peu de crème. Parce qu'évidemment, il a attrapé un coup de soleil à la nuque en faisant le barbecue. Oui, parce que LUI, Madame, au moins, il a travaillé!

VIRGINIE LÉNART

www.lesrecettesdevirginie.com

La marche à suivre

1 Retirez les pieds des champignons. Otez juste l'extrémité des pieds avec un petit couteau et conservez-les dans un bol. Toujours avec un petit couteau, pelez les champignons délicatement en enlevant la première peau. Egalez également le bord intérieur et disposez-les dans un plat.

2 Hachez finement les pieds des champignons en fines duxelles (tout petits dés). Mettez-les dans un bol. Hachez finement l'échalote et ajoutez dans le bol. Coupez finement le jambon cru et ajoutez.

3 Dans une poêle, faites chauffer un filet d'huile d'olive.

Faites revenir la duxelle de champignons, l'échalote et le jambon cru 2 minutes. Poivrez. Réservez dans un bol. Préchauffez le four à 200°C.

4 Hachez le persil et ajoutez. Ajoutez la moutarde, le jus de citron, le Philadelphia, une pincée de sel. Goûtez et rectifiez

l'assaisonnement. Farcissez les champignons avec le mélange. Saupoudrez de chapelure et de quelques gouttes d'huile d'olive. Enfournes pour 15 à 20 minutes dans le four préchauffé. Servez avec une petite salade de roquette, par exemple.