

Les galipettes d'Anjou

Pour 3 à 4 champignons par personnes

Champignons à farcir classiques : échalotes - persil - beurre - sel et poivre

Nettoyez très rapidement les champignons puis séparez la tête du pied doucement sans casser le champignon. Hachez les pieds ainsi que les échalotes séparément.

Faire revenir les échalotes dans un peu de beurre à feu très doux puis ajoutez les champignons hachés et cuisez 5 min à couvert. Assaisonnez et séchez un peu la farce avant d'ajouter le persil haché. Farcissez les têtes, mettre sur une plaque de cuisson en mettant la lèche frire en dessous (en cuisant, les champignons vont perdre de l'eau) et cuire au four à 200° (th 7) 15 à 20 min.

Dégustez chaud ou tiède. On peut aussi les farcir avec un peu de saumon ou du thon avec de la ricotta et parmesan en poudre ou avec des rillettes et un peu de persil.

