

## ... AU DEJEUNER

RECETTE du JEUDI 9 avril

### Champignons farcis fenouil et pignons

*Ingrédients 4 personnes*

- Persil plat ou ciboulette ou coriandre fraîche
- 2 c à s de pignons de pin
- Sel
- Poivre du moulin
- huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 2 échalotes
- 1 fenouil
- 1 citron
- 8 gros champignons à farcir



**PRÉPARATION :**

- Epluchez le fenouil (ôtez la première coque et utilisez-la pour une soupe de légumes, par exemple) et coupez-le en deux. Faites cuire le fenouil à la vapeur (ou à l'eau bouillante) une quinzaine de minutes. Une fois cuit, coupez-le assez finement.

- Préchauffez le four à 210°C ou Th.7.

Enlevez les pieds des champignons et hachez-les finement. Arrosez avec le jus de citron. Epluchez les échalotes et l'ail et émincez-les. Hachez un peu de persil.

Posez les têtes de champignons (côté pied vers le bas) sur une grille et enfournez pour 10 mn en prenant soin de poser la lèche-frites en dessous car de l'eau va s'échapper.

- Dans une poêle avec de l'huile d'olive chaude, faites revenir les échalotes et l'ail quelques instants. Ajoutez les queues de champignons hachées et le fenouil cuit et coupé. Faites dorer légèrement jusqu'à ce que l'eau des champignons soit totalement évacuée. Ajoutez 1 cuillère à soupe de persil haché, les pignons de pin, le sel, le poivre. Mélangez et réservez hors du feu.

- Placez les champignons dans un plat (côté pied vers le haut). Garnissez-les avec une cuillère de farce. Décorez avec une pluche de persil.

Servez aussitôt.



**BONNE DEGUSTATION !**