RECETTE RESTAURATION

Champignons farcis aux rillettes ou au chèvre AOP

Avec cette recette rapide, simple et savoureuse, aucun doute : la famille va se régaler.

INGRÉDIENTS

- 500-1000 g de champignons de Montsoreau
- 1 pot de rillettes ou 1 buche de chèvre
- Thym ou paprika ou muscade

ÉTAPES DE LA RECETTE

Nettoyez les champignons extra-frais à l'eau. Il vous faut, pour cette recette, de gros champignons, à chapeau ouvert.

Séparez les chapeaux des pieds (ces derniers servent dans une autre recette).

Disposez les chapeaux sur une plaque de four, le creux vers le haut. Remplissez-les soit de rillettes (1 cuillère par chapeau) ou de fromage de chèvre, de préférence un bon Sainte-Maure-de-Touraine AOP (une fine rondelle de buche par chapeau). Pour ma part, je choisi les rillettes, faites à base de porc race Bayeux-Longué.

Assaisonnez : une pincée de thym OU de muscade OU de paprika par chapeau.

Passez au four 3 min à 220°.

Retirez et mangez immédiatement dès que le dessus est grillé et doré.

C'EST SA RECETTE

GUILLAUME DELAUNAY

Chef du service "Biodiversité et Paysages" au Parc naturel régional Loire-Anjou-Touraine

Ma mère fut cueilleuse de champignons dans les caves du saumurois. C'est donc une recette familiale que l'on se transmet et fait évoluer !

NIVEAU

Facile

SAISON

Toute l'année

PRODUIT LOCAL

Champignons
Le "blond de Montsoreau" est un champignon de Paris. Il s'agit d'une variété locale qui, contrairement au champignon de Paris classique a un chapeau coloré gris-doré. Sa chair est ferme et savoureuse. Il est cultivé principalement dans le Val de Loire, et plus précisément dans le Saumurois. Vous pouvez en acheter directement chez les producteurs ou sur les marchés du territoire.

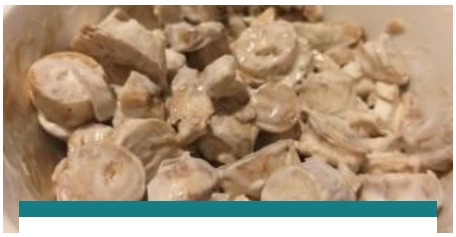
Les rillettes au Bayeux-Longué
Le Bayeux-Longué est une race de porc ancienne du 19e, locale, qui a failli disparaitre dans la décennie 2000-2010. Aujourd'hui, grâce à des éleveurs passionnés, elle renait doucement.

Le fromage de chèvre
Le Sainte-Maure-de-Touraine est le seul fromage du territoire du Parc ayant une AOP. C'est un fromage de chèvre spécifique, très reconnaissable à sa paille placée en son centre et à sa robe finement cendrée. Vous pouvez le retrouver chez les fromagers, marchés locaux, magasins de producteurs...

DURÉE

15 min de préparation

Les autres recettes



Champignons à la montsorellienne

RECETTE RESTAURATION

Découvrez ma recette « minute », extrêmement simple et ultra-rapide ! Mais délicieusement bonne qui sait plaire à toute la famille.

Lire la suite +

Tarte au Sainte-Maure-de-Touraine AOP, épinard et touche de miel

RECETTE RESTAURATION

Je vous propose une recette de tarte printanière savoureuse, avec son bon fromage de chèvre chaud, accompagnée d'une petite salade et sa vinaigrette...

Lire la suite +

Gâteau aux noix du Richelais

RECETTE RESTAURATION

Savourez un délicieux gâteau aux noix, que j'ai choisi de réaliser avec une variété particulièrement bien adaptée à la Touraine : la Franquette. Cette...

Lire la suite +