EN FAMILLE | PRODUITS LOCAUX | PRODUITS LOCAUX

Les Galipettes

Le Saumurois est LA région du champignon de Paris. A manger cru ou cuit ce savoureux agaric est la star d'une recette farcie au four proposé par Pascale Schirtz du restaurant "Le Puy à vins" à Vaudelnay.

Les galipettes sont en fait de gros champignons de Paris que l'on fait pousser traditionnellement sur des petites butes. Au bout d'un moment, ces champignons deviennent tellement lourds qu'ils finissent par tomber en faisant des galipettes, d'où leur nom. On peut les acheter sur le marché auprès des derniers producteurs locaux ou en épicerie en veillant à ce qu'ils proviennent bien du Val de Loire. A déguster en entrée ou même en accompagnement. Vous pouvez également faire la recette en apéritif avec de plus petits champignons.

INGRÉDIENTS

500 grammes de champignons galipettes
Beurre
Ail
Persil
Rillettes
Fromage de chèvre Sainte-Maure-de-Touraine

ÉTAPES DE LA RECETTE

Préchauffez votre four à 180°C.

Essuyez les champignons pour retirer la terre. Il n'est pas utile d'éplucher les champignons de Paris. Coupez les pieds, il ne doit vous rester que les chapeaux afin de pouvoir les farcir. Disposez-les dans un plat, les lamelles vers le bas. Mettez-les au four 5 à 7 mn selon la taille afin de leur faire perdre un peu de leur eau.
Pendant ce temps, préparez le beurre d'ail. Mélangez une gousse d'ail haché très finement ainsi que 50 gr de beurre mou et une bonne poignée de persil. Passez le tout au mixer.
Sortez les champignons du four, retournez-les et commencez à les farcir.

C'EST SA RECETTE

PASCALE SCHIVRTZ
Chef du restaurant Le Puy à vins
Dans mon restaurant, tout est fait maison, avec des produits locaux et bio. Je fais ce choix par conviction, pour faire vivre mon territoire

NIVEAU
Facile

SAISON
Toute l'année

DURÉE
30 minutes

Dans l'un, mettez une bonne dose de rillettes. Dans un autre, mettez du beurre d'ail. Dans l'autre, placez une bonne tranche de fromage de chèvre Sainte-Maure.

Mettez les champignons à cuire environ 10 à 15 mn. Observez les garnitures pour voir si c'est bien cuit. Pour de petits champignons, le temps de cuisson doit être réduit pour passer à 5-7 mn environ.

Servez-les bien chauds.

PRODUIT LOCAL

Le champignon de Paris a besoin d'une température constante et d'un niveau d'humidité contrôlé. Il était autrefois cultivé dans les caves troglodytes du saumurois. Quelques producteurs maintiennent encore ce savoir-faire.

Les autres recettes

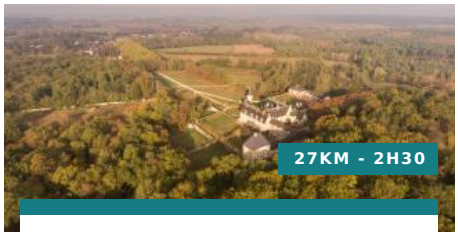
En avril, des animations familles à la Maison du Parc !

MAISON DU PARC

SOLS VIVANTS ATELIER

Pendant les vacances de printemps, la Maison du Parc vous ouvre ses portes gratuitement. Dès avril, elle vous emmène à la découverte d'un monde...

Lire la suite +



Entre forêts et châteaux – Circuit n°24

À VÉLO FORÊT

Gizeux

Lire la suite +

Maison du Parc : inauguration des nouvelles expositions

MAISON DU PARC

SOLS VIVANTS EXPOSITION

Dès le 20 avril, la Maison du Parc change de décor ! Elle vous emmène à la découverte d'un monde mystérieux, infiniment petit, que nous foulons chaque...

Lire la suite +

Les plus consultés

COMPLET - Spectacle et animation découverte d'une réserve

SORTIE ANIMAUX

Gennes-Val de Loire

Parc naturel régional Loire-Anjou-Touraine

Le Parc naturel régional vous propose avec la Compagnie Spectabilis un spectacle déambulatoire pour découvrir le site naturel de Joreau en s'amusant...

Lire la suite +

Belles demoiselles

SORTIE ANIMAUX

Gennes-Val de Loire

Ligue pour la protection des oiseaux - Anjou

Les libellules sont d'incroyables acrobates. Admirez-les au cours d'une balade autour de l'étang de Joreau et découvrez leurs mœurs. Vous verrez...

Lire la suite +

Mais quel est cet insecte ?

SORTIE ANIMAUX

Savigny-en-Véron

Écomusée du Véron

En famille, au fil d'une balade sur l'Espace naturel sensible des Puys du Chinonais, venez observer les insectes (papillons, coléoptères...) et tous...

Lire la suite +