Miss Farida

Entrées chaudes aux produits de la mer

Petits farcis de champignons au crabe

20 min	10 min	10 min	0	135
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 4 **Champignon(s) de Paris**
- 200 g **Chair de crabe**
- 1 tranche(s) **Lard fumé**
- 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 2 **Echalote(s)**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 1 c. à soupe **Chapelure**
- 1 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
- 1 **Ciboulette**
- 1 **Coriandre**
- 2 c. à soupe **Parmesan**
- 1 **Huile d'olive**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Retirer le pied des champignons de Paris préalablement lavés.
2. Évider les champignons à l'aide d'une petite cuillère pour récupérer le maximum de chair.
3. Émincer les pieds des champignons en petits dés, hacher grossièrement la chair prélevée. Réserver dans un saladier.
4. Éplucher et ciseler les échalotes, les réserver dans un bol.
5. Éplucher et hacher l'ail, réserver.
6. Tailler la tranche de lard en petits cubes, retirer le surplus de gras.
7. Ciseler la ciboulette. Réserver dans un bol.
8. Effeuiller la coriandre et la ciseler grossièrement.

Étape 2

Cuisson de la farce et des champignons

1. Faire chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive, faire rissoler les échalotes en remuant avec une cuillère en bois.

2. Une fois qu'elles sont dorées, ajouter les pieds de champignon émincés et réserver.
3. Incorporer ensuite les lardons et laisser cuire à feu doux.
4. Pendant ce temps, chauffer une autre poêle avec un filet d'huile d'olive, et y déposer les têtes de champignon, côté bombé vers la poêle.
5. Ajouter un peu d'huile sur les champignons et les faire rissoler en mélangeant de temps en temps.
6. Lorsqu'ils sont dorés sur le fond, les retourner et poursuivre la cuisson.
7. Quand ils sont dorés en dessous également, les débarrasser dans un saladier.
8. Ajouter un peu d'ail haché dans la farce et remuer. Débarrasser dans un bol.

Étape 3

Finition de la farce et cuisson

1. Préchauffer le four à 200°C(Th.6-7).
2. Mélanger les lardons et les pieds de champignons avec la ciboulette ciselée, la chapelure et les miettes de crabe.
3. Ajouter la crème, mélanger.
4. Ajouter un œuf pour lier le tout, mélanger à la fourchette puis saler et poivrer. Mélanger une dernière fois.
5. Farcir les têtes de champignons et les déposer sur un plat à four préalablement huilé.
6. Saupoudrer les champignons de parmesan fraîchement râpé.
7. Arroser d'un filet d'huile d'olive et enfourner pendant 15 minutes.

Étape 4

Dressage

1. Sortir les champignons du four.
2. Disposer les champignons farcis sur une assiette, ajouter un peu de coriandre fraîche par dessus et un filet d'huile d'olive sur l'assiette.