Bœuf

Champignons farcis au boeuf

55 min	25 min	30 min	0	375
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation et cuisson des champignons

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Verser le lait dans un saladier, tremper la mie de pain dedans.
3. Retirer les pieds des champignons, les peler et les hacher. Réserver les têtes dans un bol.
4. Éplucher les carottes et les couper en petits dés.
5. Eplucher l'ail, l'écraser avec le plat de la lame d'un couteau.
6. Faire chauffer une poêle avec l'huile, faire revenir les pieds de champignons hachés et les dés de carotte pendant 5 minutes.
7. Ajouter la viande et l'ail hachés, continuer la cuisson pendant 2 minutes.
8. Retirer la poêle du feu, transférer la viande et les légumes dans un saladier. Laisser refroidir.
9. Hacher le persil très finement à l'aide d'un couteau éminceur, réserver. En garder une partie pour le dressage.
10. Battre les œufs dans un saladier à l'aide d'un fouet, réserver.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les champignons farcis

- 400 g **Champignon(s) de Paris**
- 260 g **Boeuf haché**
- 1 **Carotte(s)**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 2 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 **Sel**
- 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 20 g **Pain de mie**
- 6 cl **Lait entier**
- 1 botte(s) **Persil frisé**
- 1 c. à soupe **Chapelure**
- 40 g **Emmental**
- 2 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**

Ingrédients pour la cuisson

- 30 g **Beurre**
- 1 **Bouillon cube déshydraté**

11 Égoutter la mie de pain. La mélanger avec la viande hachée et les légumes.

12 Ajouter une partie du persil haché, le sel, le poivre, la noix muscade et les œufs battus.

13 Mélanger le tout puis, ajouter l'emmental râpé et la chapelure. Remuer à l'aide d'une cuillère en bois.

14 Remplir les champignons avec cette farce, les placer dans un plat allant au four.

15 Mettre 20 cl d'eau dans une casserole, l'amener à ébullition. Diluer le cube de bouillon de légumes.

16 Couper le beurre en petits morceaux, le répartir sur les champignons. Verser dans le plat le bouillon de légumes.

17 Enfourner pendant 20 minutes en arrosant de jus de cuisson.

Étape 2

Dressage

1 Débarrasser les champignons dans un plat de service.

2 Servir les champignons farcis chauds parsemés du reste de persil haché.