

Cèpes en Persillade de ma Grand-Mère

Pour une belle poêlée de cèpes :

- **des cèpes fraîchement cueillis**
- **1 ou 2 gousses d'ail (type Rose de Lautrec)**
- **1 bouquet de persil frais**
- **sel, poivre**
- **fleur de sel**

1. Nettoyer les cèpes à l'aide d'une brosse souple humide : ne surtout pas les passer sous l'eau !
2. Couper les cèpes en morceaux puis réserver.
3. Hacher finement le persil et l'ail à la main ou tout simplement à l'aide d'un hachoir manuel ou électrique : réserver.
4. Faire chauffer une poêle avec une cuillère à soupe de graisse de canard ou deux d'huile de cuisson.
5. Une fois la poêle bien chaude, verser les cèpes puis couvrir le tout.
6. Cuire pendant une bonne vingtaine de minutes jusqu'à ce que les cèpes aient rendu leur eau et que celle-ci se soit évaporée.
7. Assaisonner en sel et en poivre puis poursuivre la cuisson entre 5 et 10 minutes jusqu'à ce que les cèpes aient la texture qui vous convient : fondants ou bien croustillants.
8. Terminer en versant l'ensemble de la persillade (persil + ail), mélanger le tout puis dresser en saupoudrant par de la fleur de sel : c'est prêt ! ☐

☐ Et bien voilà comment on prépare les cèpes par chez nous après une bonne cueillette en famille ! ☐
Simple, efficace, à accompagner avec une délicieuse viande grillée : c'est juste à tomber ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☐

Poêlée Campagnarde

Pour 4 personnes :

- **1 kg de pommes de terre**
- **8 tranches de lard salé ou fumé (ou 400 g de lardons)**
- **1 dizaine de champignons de Paris**
- **2 oignons doux (type Mulhouse)**

- **1 bouquet de persil**
- **sel, poivre**

1. Éplucher et laver les pommes de terre puis les mettre à cuire une vingtaine de minutes à la vapeur ou dans de l'eau bouillante salée puis les réserver.
2. Tailler les tranches de lard en lardons puis émincer finement les oignons ainsi que les champignons de Paris.
3. Dans une poêle bien chaude, ajouter un filet d'huile de cuisson puis y faire revenir les oignons pendant 5 minutes environ.
4. Verser ensuite les lardons puis cuire une dizaine en remuant de temps en temps.
5. Ajouter enfin les champignons de Paris et poursuivre la cuisson pendant une dizaine de minutes supplémentaires.
6. En parallèle, tailler les pommes de terre en gros morceaux puis les ajouter à la préparation.
7. Terminer la cuisson au bout d'une dizaine de minutes.
8. Assaisonner généreusement en sel et en poivre puis finaliser le tout en saupoudrant de persil finement haché : c'est prêt ! ☐

☐ Le secret de cette recette réside dans la qualité des produits utilisés. Préférez de bonnes pommes de terre du producteur du coin avec du lard de chez votre charcutier habituel ! ☐

Ultra simple à réaliser vous pourrez également l'agrémenter ou même la mélanger avec une délicieuse salade verte de saison ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[Bruschetta : Avocats, Champignons, Jambon de Pays et Gruyère](#)

Pour 4 personnes :

- **4 grosses tranches de pain (type miche ou pain de campagne)**
- **4 tranches de jambon de pays (type Bayonne)**
- **1 avocat bien mûr**
- **2 cuillères à soupe de fromage frais (type St-Morêt)**
- **4 gros champignons de Paris**
- **le jus d'un demi citron**
- **du gruyère râpé**
- **du beurre demi-sel**
- **de l'huile d'olive**

- **sel, poivre**

1. Préchauffer le four à 200° en fonction grill.
2. Disposer les tranches de pain sur une plaque de cuisson puis les faire griller au four pendant 5 minutes de chaque côté.
3. Enlever la peau de l'avocat puis le mettre dans un saladier.
4. Ajouter le fromage frais avec le jus de citron ainsi qu'une pincée de sel. Écraser le tout jusqu'à obtenir une purée bien lisse. Réserver.
5. Laver puis émincer les champignons de Paris.
6. Tartiner chaque tranche de pain grillée d'un peu de beurre demi-sel.
7. Disposer sur celles-ci une couche de préparation avocat/fromage frais.
8. Déposer ensuite les tranches d'un champignon émincé, poivrer.
9. Terminer par une tranche de jambon et du gruyère râpé ainsi qu'un filet d'huile d'olive.
10. Enfourner les bruschettas pendant 5-10 minutes jusqu'à ce que le gruyère soit bien fondu et légèrement gratiné : c'est prêt ! ☐

☐ Idéales pour un repas sur le pouce ou encore un apéritif entre amis, ces bruschettas se dégusteront chaudes ou froides accompagnées d'une salade de saison ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[Risotto Crémeux au Poulet, Champignons et Poireaux](#)

Pour 6/8 personnes :

- **250 g de riz à risotto**
- **75 cl de bouillon de volaille (eau chaude + cube de bouillon de volaille)**
- **3 poireaux**
- **3 gros champignons de Paris**
- **4 filets de poulet**
- **20 cl de crème fraîche (liquide ou semi-liquide)**
- **1 oignon**
- **90 g de parmesan râpé**

- **1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon**
- **sel, poivre**

1. Laver et couper les poireaux en fines tranches ainsi que les champignons de Paris.
2. Éplucher et émincer les oignons.
3. Couper les filets de poulet en lamelles puis en petits cubes.
4. Dans une poêle assez profonde, ou dans un wok, mettre à cuire à feu doux les poireaux et les oignons avec de l'huile d'olive pendant une quinzaine de minutes.
5. Une fois bien revenus, ajouter le poulet puis poursuivre la cuisson pendant 15 minutes jusqu'à ce que le poulet soit légèrement doré.
6. Mettre ensuite les champignons puis assaisonner généreusement en sel et en poivre.
7. Ajouter le riz puis le faire nacrer (devient légèrement transparent) pendant 2 minutes en remuant constamment.
8. Verser 1/3 du bouillon puis remuer jusqu'à ce que le riz absorbe celui-ci.
9. Renouveler l'opération précédente avec les deux autres 1/3 du bouillon puis laisser cuire à feu doux pendant 15 minutes.
10. Sortir du feu, ajouter la moutarde puis la crème fraîche.
11. Remettre sur le feu et remuer jusqu'à obtenir un mélange bien crémeux.
12. Sortir du feu puis incorporer le parmesan petit à petit : c'est prêt ! ☐

☐ Attention ! Il faut servir immédiatement le risotto car en refroidissant il va durcir et ainsi perdre de son onctuosité ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Poulet aux Champignons de Paris

Pour 4 personnes :

- **6 filets de poulet**
- **1 quinzaine de champignons de Paris (assez gros)**
- **4 ou 5 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse**
- **2 ou 3 cuillères à soupe de bouillon de volaille (ou d'eau)**
- **1 bouquet de persil**
- **2 oignons**

- **sel et poivre**

1. Trier et émincer les oignons puis les faire revenir à feu doux dans une poêle bien chaude pendant une dizaine de minutes.
2. Pendant ce temps, couper les filets de poulet en aiguillettes (en long), puis en morceaux de 2 à 3 cm. Réserver.
3. Laver et émincer les champignons de Paris. Réserver.
4. Ajouter les morceaux de poulet dans la poêle puis cuire le tout pendant une quinzaine de minutes en prenant soin de bien remuer.
5. Verser ensuite l'ensemble des champignons puis cuire à nouveau pendant une quinzaine de minutes en mélangeant régulièrement.
6. Incorporer la crème fraîche puis laisser mijoter 5 minutes.
7. Verser enfin le bouillon (ou l'eau) puis laisser mijoter en mélangeant constamment pendant une dizaine de minute jusqu'à ce que le tout s'épaississe légèrement.
8. Saupoudrer le tout de persil finement ciselé : c'est prêt ! ☐

☐ Ce délicieux plat de saison, réconfortant, se dégustera accompagné de riz ou encore de pâtes. ☐
L'avantage c'est que si vous en préparez une quantité conséquente, vous pourrez conserver le tout une semaine au frais pour la "gamelle" du midi ! ☐

➡ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☐