

Champignons farcis aux truffes d'été

Pour 4 personnes : 8 champignons de Paris, 2 truffes épluchées, 150 g de lardon maigre, sel, poivre (moulin), huile d'olive truffée, chapelure.

- Prenez de gros champignons, fermes.
- Passez les champignons dans une eau vinaigrée.
- Essuyez-les. Coupez les pieds des champignons.
- Faites-les revenir des deux côtés dans l'huile truffée.
- Posez-les sur une plaque, la partie bombée en dessous.
- Dans la même poêle, faites légèrement dorer les lardons.
- Hachez légèrement les truffes avec trois pieds de champignons et les lardons. (Facultatif, possible d'ajouter un petit oignon haché).
- Huilez légèrement la farce. Assaisonnez.
- Remplissez les têtes des champignons.
- Ajoutez par dessus de la chapelure.
- Faites cuire à four chaud durant dix à quinze minutes environ, selon la grosseur.
- Les champignons ne doivent pas être trop cuits, c'est là une préparation très naturelle, fine et vraiment succulente.

Conseil vin : un Bourgogne rouge avec une belle robe pourpre et des arômes fruités. Persistant en fin de bouche, il est très agréable.