

# Cèpes farcis et gratinés

Pour **4 personnes**

Difficulté **Facile**

Préparation **20'**

Cuisson **50'**

- . 4 belles têtes de cèpes
- . 1 oignon
- . 3 échalotes cuisse de poulet

*Pour la farce :*

- . 200 g de viande de porc hachée
- . 3 gousses d'ail + persil
- . 1 œuf entier
- . sel, poivre



- Nettoyer les cèpes.
- Faire revenir 10 minutes les têtes de cèpes jusqu'à coloration.
- Saler. Les réserver au chaud.
- Faire dorer les queues de cèpes coupées en morceaux à la poêle.
- Vider la poêle pour faire fondre l'oignon coupé en très petits cubes, et les échalotes coupées en quatre dans le sens de la longueur.
- Fariner légèrement et faire blondir le tout.
- Ajouter les morceaux de champignons.
- Saler, poivrer et réserver dans un plat à four.
- Préparer la farce en mélangeant le hachis d'ail et de persil, le hachis de viande et la mie de pain.
- Lier le tout avec un **œuf entier**, saler, poivrer.
- Farcir les têtes de cèpes.
- Passer au four moyen pendant 40 Mn.



Déguster chaud bien entendu !

Copieux pour quatre personnes !

Si les têtes de cèpes ne sont pas grosses.  
En mettre suffisamment...

