

Champignons farcis, ricotta, noix de pécan, oignons pickles et persil |

Recette pour 12 tapas



Description

Petites bouchées chaudes farcies au fromage ricotta, pacanes et oignons pickles.

L'astuce du chef

Il n'est pas obligatoire d'utiliser de la chapelure mais cela aide si vos champignons et votre fromage rejettent beaucoup d'eau.

Si vos champignons sont petits, comptez en 2 par personne.

Ingrédients

Pour les oignons pickles

- 1 Unité(s) Oignon rouge
- 200 Ml Eau
- 125 Gr Sucre
- 200 Ml Vinaigre blanc

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pour les champignons

- 24 Unité(s) Champignons de paris
- 150 Gr Ricotta
- 1 Unité(s) Échalote française
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 10 Unité(s) Noix de pécan
- 1 Pincée(s) Fleur de sel
- 3 Tour(s) de moulin Poivre noir du moulin
- 2 Branche(s) Persil
- 50 Gr Chapelure

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **450 F°**

Mise en place

Retirez les pieds des champignons et hachez-les finement. Ciselez finement l'échalote française et le

persil. Hachez l'ail et concassez les noix de pecan.

Préparation des champignons

Placez la tête des champignons sur une plaque avec papier de cuisson. Cuire environ 8 à 10 minutes. Retournez-les pour qu'ils soient prêts à recevoir la farce. Une fois abondamment farcis, repassez-les au four environ 15 minutes.

Préparation des oignons pickles

Émincez les oignons rouges. Dans une casserole, faites bouillir l'eau, le sucre et le vinaigre blanc. Une fois que le sirop a bouilli, éteignez le feu et plongez-y les oignons rouges émincés. Il faut que ces derniers soient immergés. Laissez-les dans le sirop jusqu'à refroidissement total. Gardez les oignons dans le sirop et conservez-les au réfrigérateur.

Préparation pour la farce

Faites revenir l'échalote dans une poêle, ajoutez les queues de champignons et l'ail. Réservez l'ensemble jusqu'à refroidissement total. Dans un bol, déposez votre ricotta et ajoutez le mélange champignons/échalote froid. Ajoutez le persil et les noix de pécan. Il ne vous reste plus qu'à farcir vos têtes de champignons et finaliser en saupoudrant de chapelure si vous le souhaitez.

Montage de l'assiette

Placez trois têtes de champignons alignées sur un lit de salade avec noix de pécan hachées. Placez sur chaque tête de champignon un joli monticule d'oignons pickles.

Bon appétit!