

Amanites des Césars au jambon

Pour 4 personnes

12 grosses amanites des césars ou oronges.

200 g de jambon cru.

1 bouquet de persil.

De la chapelure.

1 échalote.

1 gousse d'ail.

6 cuil. à soupe d'huile d'olive.

Sel et poivre.



Nettoyer les champignons avec un chiffon humide, enlever la partie terreuse du pied, séparer le chapeau du pied.

Mettre les chapeaux dans un plat à four et les arroser sur les deux faces d'huile d'olive.

Hacher fin l'ail, l'échalote et le jambon. Hacher à part les pieds de champignons à l'aide d'un couteau.

Faire revenir l'ail, l'échalote et le jambon dans un peu d'huile pendant environ 1 min puis ajouter les pieds de champignons et laisser cuire encore 1 min à feu vif.

Retirer du feu, ajouter le persil haché, saler et poivrer, bien mélanger le tout.

Déposer une boule de farce dans chaque chapeau et saupoudrer de chapelure.

Faire cuire au four thermostat 8 pendant 5 min environ, puis descendre le plat dans le bas du four et laisser cuire encore 15 min.