

Champignons au rhum

Pour 6 personnes: 500 g de petits champignons de Paris; 31 tomates; 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive; 1 bouquet garni; le jus de 2 citrons; 1 petite boîte de poivre vert; 5 cl de rhum blanc; 1 cuillerée à soupe de ketchup; sel.

Nettoyez les champignons, lavez-les soigneusement à l'eau vinaigrée, puis épongez-les dans un torchon. Gardez-les entiers si possible; s'ils sont un peu gros, coupez-les en deux, voire en quatre.

Pelez, épépinez les tomates, coupez-les en morceaux. Faites chauffer 2 cuillerées d'huile dans une poêle, ajoutez les tomates et le bouquet garni. Laissez fondre sur feu doux pendant 6 à 7 minutes.

Disposez les champignons sur les tomates, puis versez le tout dans une terrine. Ajoutez la moitié du jus de citron, le poivre vert et du sel. Couvrez la terrine et glissez-la à four moyen (220°). Laissez cuire pendant 20 minutes. Sortez la terrine du four, retirez le bouquet garni. Versez alors le rhum, le reste de jus de citron et d'huile, puis le ketchup. Mélangez bien le tout et portez au réfrigérateur. Servez très frais. ✕

* ou sur une tranche de pain grillée au beurre à la poêle, champignons rôties

