

## Les champignons forestière

*500 g de champignons de Paris; 1 citron; 1 botte de persil; 1 botte de ciboulette; 2 gousses d'ail; 1 cuillerée à soupe d'huile; un peu de beurre; 100 g de mie de pain rassis; 2 œufs; 1 dl de crème fraîche; sel, poivre.*

1. Nettoyer les champignons sous le robinet d'eau froide rapidement, puis gicler de jus de citron. Laver persil et ciboulette. Peler les gousses d'ail. Hacher ensemble ail, herbes ainsi que les queues des champignons. Garder les têtes. Faire revenir ce hachis dans très peu d'huile. Beurrer un plat à four et y mettre les têtes de champignon, la partie creuse tournée vers le haut.

2. Mettre le hachis dans un saladier et y ajouter la mie de pain émiettée, les jaunes d'œufs et quelques cuillerées de crème fraîche.

Assaisonner de sel et de poivre. Garnir les têtes avec la préparation. Glisser 15 minutes au four chaud. Servir avec la poularde et les légumes en guise d'accompagnement.