

Chapeaux de champignons farcis

Pour 4 personnes: 500 g de champignons frais extra-gros; eau salée; quelques giclées de jus de citron; 1 oignon; 1 bouquet de persil; un peu de beurre; 200 g de hachis de viande; condiments en poudre et marjolaine; 1 cuillerée à soupe de cognac à volonté.

Détacher soigneusement les pieds des champignons nettoyés. Mettre les chapeaux dans l'eau salée bouillante, à laquelle on aura ajouté un peu de jus de citron, faire cuire 3-4 minutes, puis bien égoutter. Emincer les pieds et les faire revenir dans un peu de beurre avec l'oignon et le persil haché. Compléter l'assaisonnement avec le condiment en poudre et éventuellement du cognac. Incorporer le tout au hachis. Mettre les chapeaux dans un plat à gratin beurré et les remplir d'un monticule de farce. Passer à four très chaud pendant 20 minutes environ. Servir avec du riz, des légumes ou de la salade.