

# CHAMPIGNONS FARCIS AUX RILLETTES DE TOURS

SAPROPHYTES A QUI

**L**es gros champignons de Paris que l'on cultive dans nos cathédrales de tuffe seront les héros de cette recette.

Enlevez les pieds des champignons que vous hachez finement.

Passez les têtes au four pour les sécher, puis remplissez ces têtes d'une farce ; Sorte de mélange réalisé avec les pieds hachés, œufs durs, échalotes, ail, persil et les de Tours.

Faire gratiner au four.

Cette recette est souvent appliquée pour les pommes de terre en papillottes, belle de fontenay ou charlotte de préférence.

Pour le vin qui accompagne les champignons, je choisirais un vin blanc de Saché et pour les pommes de terre un vin rouge léger du Véron.