

# Champignons farcis aux rillettes

Par Gérard BARS



## Ingrédients :

- Champignons de Paris : des gros
- Œufs durs
- Echalotes, ail, persil
- Rillettes de Tours

## Préparation :

Les 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 rillettes.

Faire gratiner au four.

Cette recette est souvent appliquée pour les pommes de terre en papillotes, Belle de Fontenay ou Charlotte de préférence.

Pour le vin qui accompagne les champignons, choisir un vin blanc de Saché et pour les pommes de terre, un vin rouge de Véron.