

Visuel d'illustration créé par IA, non contractuel

FICHE RECETTE

Champignons farcis au Boursin

Des champignons de Paris généreux, garnis d'une farce crémeuse au Boursin Ail & Fines Herbes, enrichie de leurs pieds revenus avec une échalote. La chapelure apporte une fine croûte dorée, tandis que le cœur reste fondant et parfumé. Servis bien chauds, ils conviennent comme entrée ou accompagnement.

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 12 gros champignons de Paris (env. 550 à 600 g)
- 150 g de Boursin Ail & Fines Herbes
- 1 petite échalote (env. 40 g net)
- 10 ml d'huile d'olive
- 25 g de chapelure fine, dont 10 g pour la finition
- 2 tours de moulin à poivre
- 1 petite pincée de sel, seulement si nécessaire
- 5 g de persil plat frais, finement ciselé, pour le service

Informations pratiques

Portions :	4 personnes / 12 pièces
Préparation active :	Env. 20 min*
Cuisson :	20 à 22 min
Repos :	Aucun
Durée totale :	Env. 40 min
Difficulté / coût :	Facile / abordable
Saison :	Toute l'année ; idéal automne-hiver
Matériel :	Plaque de cuisson ; poêle

* Temps estimés ; certains gestes se chevauchent.

Préparation

1. **Préparez les champignons.**
   Préchauffez le four à 200 °C en chaleur tournante ou 220 °C en chaleur traditionnelle. Nettoyez les champignons avec un linge légèrement humide. Retirez les pieds sans abîmer les chapeaux.
2. **Précuisez les chapeaux.**
   Disposez-les ouverture vers le bas sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfournez 7 minutes afin qu'ils commencent à perdre leur eau, puis retournez-les et épongez délicatement le liquide rendu.
3. **Préparez la base de farce.**
   Hachez finement les pieds et l'échalote. Faites chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen, ajoutez l'échalote 2 minutes, puis les pieds hachés. Cuisez 4 à 5 minutes, jusqu'à évaporation de l'eau. Poivrez et laissez tiédir 2 minutes.
4. **Mélangez la farce.**
   Travaillez le Boursin avec 15 g de chapelure. Incorporez les champignons et l'échalote revenus. Goûtez avant d'ajouter éventuellement une petite pincée de sel.
5. **Garnissez.**
   Répartissez la farce dans les chapeaux en formant un léger dôme. Parsemez les 10 g de chapelure restants sur le dessus.
6. **Faites gratiner.**
   Enfournez 10 à 12 minutes. Les champignons doivent être tendres mais encore se tenir ; la farce doit être chaude à cœur et la surface légèrement dorée.
7. **Servez.**
   Laissez reposer 2 minutes hors du four. Disposez sur un plat chaud, parsemez de persil ciselé et servez aussitôt.

CHAMPIGNONS FARCIS AU BOURSIN

Conseils & accords

Pour accompagner la recette et adapter les saveurs à votre table.

Accompagnements

Ces champignons peuvent se suffire à eux-mêmes en entrée, à raison de trois pièces par personne. Pour un repas léger, servez-les avec une salade de mâche ou de jeunes pousses, légèrement vinaigrée : sa fraîcheur équilibre la richesse du fromage. Une tranche de pain de campagne grillée apporte un contraste croustillant et permet de recueillir le jus de cuisson.

Vins et boissons

Blanc sec hainuyer ou belge : choisissez un profil frais, souple et peu boisé, avec une acidité nette mais non agressive. Un effervescent brut belge convient également : ses bulles allègent la texture crémeuse. Sans alcool, une eau pétillante peu minéralisée ou une eau aromatisée au citron et aux herbes fraîches accompagne le plat sans le dominer. Ces accords sont des suggestions.

Variantes

Version au Boursin Poivre Noir.
Remplacez les 150 g de Boursin Ail & Fines Herbes par 150 g de Boursin Poivre Noir. Supprimez le poivre ajouté ; la cuisson reste identique.

Format apéritif.
Utilisez 16 à 20 petits champignons et répartissez la même quantité de farce. Réduisez la précuisson à 5 minutes et la cuisson finale à 8 à 10 minutes.

Avec noix.
Ajoutez 25 g de cerneaux de noix finement hachés à la farce. La texture sera plus croquante et la saveur plus marquée.

Astuces & dressage

Évitez de rincer les champignons sous l'eau : ils se gorgeraient d'humidité. La précuisson des chapeaux limite le jus dans le plat final. Faites bien évaporer l'eau des pieds avant de les mélanger au fromage, faute de quoi la farce deviendrait trop souple. Servez sur une assiette claire ou un plat en céramique, trois pièces par personne en entrée, avec le persil ajouté au dernier moment. Les champignons sont meilleurs très chauds, après un bref repos de 2 minutes.

Conservation

Conservez les restes refroidis dans un récipient fermé au réfrigérateur à 4 °C maximum et consommez-les idéalement dans les 24 heures. Réchauffez au four à 180 °C pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que la farce soit bien chaude. La congélation est déconseillée : les champignons risquent de devenir spongieux et la farce de perdre son onctuosité.

Produits à privilégier

Privilégiez, selon la disponibilité, des champignons cultivés en Belgique et des herbes fraîches issues d'un maraîcher hainuyer. Pour l'échalote et les autres ingrédients, vérifiez l'origine lors de l'achat et favorisez les circuits courts lorsque cela est possible.