

CHAMPIGNON CRU FARCI AUX PÂTES ALDENTO, TOMATES CONFITES ET TAPENADE OLIVE-ANCHOIS

Par Sophie Pirotte - www.atoutesfaimsutiles.com



INGRÉDIENTS

- Gros champignons de Paris
- 75 gr d'olives dénoyautées
- 3 filets d'anchois à l'huile
- 1 trait d'huile d'olive
- 10 gr de parmesan
- Roquette
- Tomates cerises
- Sel, poivre
- Sucre glace
- 1 bâton de citronnelle
- 2 gousses d'ail
- 1 citron
- Parmesan en copeaux

PRÉPARATION

Nettoyer les champignons :

- Enlever les pieds et passer la face d'un citron sur les chapeaux pour éviter qu'ils ne s'oxydent.

Préparer la tapenade :

- Dans un robot mixeur, placer les olives dénoyautées, les anchois, l'huile d'olive et le parmesan (10 gr) et mixer l'ensemble.

Préparer les tomates confites :

- Couper les tomates cerise en deux, assaisonnez les de sel, de poivre, de sucre glace et d'huile d'olive. Disposez les dans un plat à four avec un bâton de citronnelle coupé en deux, ajouter 2 gousses d'ail frais entières légèrement écrasées.
- Faire cuire au four à 90° C pendant 2 heures.
- Cuire les pâtes selon les indications.

- Dresser à l'intérieur du champignon une cuillère de tapenade olive-anchois.
- Mélanger les pâtes et la roquette, placer sur la tapenade, ajouter une demi tomate confite et quelques copeaux de parmesan.

Bon appetit !

Le petit conseil

Réservez les pieds des champignons pour en faire une petite sauce ;-)

