



## CHAMPIGNONS FARCIS AUX CREVETTES

4 Personnes

Laver, nettoyer et sécher 8 belles têtes de champignons. Les disposer dans un plat à feu contenant 2 à 3 cuillérées d'eau et les saler.

Mettre à cuire ces chapeaux à four chaud pendant 15 mn, puis les laisser refroidir.

Ecaler 4 œufs durs, les couper en 2 et en retirer les jaunes. Ecraser ceux-ci avec 25 g de beurre et 4 cuill. à soupe de crème fraîche, et mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Décortiquer 200 g de crevettes roses, les hacher et les ajouter à la préparation précédente ainsi que du persil haché. Saler, poivrer. Farcir les chapeaux de champignons de cet appareil.

Garnir de blancs d'œufs coupés en lanières. Servir froid !

## CHAMPIGNONS FARCIS AUX ESCARGOTS

4 Personnes

Préparation : 20 mn + 15 mn de cuisson

Couper la queue des **24 gros champignons**, les laver, les essuyer et les blanchir dans de l'eau en ébullition **citronnée** et salée pendant 2 mn. Rincer à l'eau courante les **24 escargots de Bourgogne** et les faire rapidement sauter dans **20 g de beurre**. Saler et poivrer, et laisser refroidir. Préparer le beurre d'escargot : hacher **le persil, 1 échalote, 7 gousses d'ail** et malaxer avec **200 g de beurre (saler, poivrer)**.

Reprendre chaque tête de champignon et la garnir d'un escargot, recouvrir de beurre d'escargot. Poser dans un plat et cuire à four chaud (260°C) pendant 5 mn. Servir très chaud !